Высокая кухня

В.В. ПОХЛЁБКИН

ВСЕ О ПРЯНОСТЯХ

Правильное употребление пряностей придаст блюдам изысканность и оригинальность

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Книга рассказывает о пряностях. Читатель узнает об их происхождении, об увлекательной истории поисков пряностей.

Автор дает классификацию пряных растений, знакомит со свойствами, качеством, значением, применением, нормами и правилами употребления отдельных видов пряностей, приводит примеры их сочетания с пищей и друг с другом.

Книга научит правильно использовать имеющиеся в продаже пряности, познакомит с пряными растениями нашей страны.

Приложением к книге являются рецепты приготовления блюд с пряностями.

- Вильям Васильевич Похлёбкин
  - ЧТО ТАКОЕ ПРЯНОСТИ?
  - ИСТОРИЯ ПОИСКОВ ПРЯНОСТЕЙ И БОРЬБЫ ЗА НИХ
  - КЛАССИФИКАЦИЯ ПРЯНОСТЕЙ
  - КЛАССИЧЕСКИЕ ПРЯНОСТИ
    -
    - Бадьян
    - Ваниль
    - Гвоздика
    - Имбирь
    - Калган[7] (правильнее галгант)
    - Кардамон
    - Корица
    - Куркума
    - Лавр
    - Мускатный цвет и мускатный орех.
    - Перцы
    - Перцы красные (капсикумы)
    - Псевдоперцы (ксилопии)
    - «Душистые перцы»
    - Розмарин
    - Цедра
    - Шафран
  - ПРЯНЫЕ ОВОЩИ
  - ЛУКОВИЧНЫЕ
    - Лук
    - Чеснок
  - КОРНЕПЛОДЫ
    - Петрушка
    - Пастернак

- Сельдерей
- Фенхель
- Хрен

- ПРЯНЫЕ ТРАВЫ
  -
  - Ажгон
  - Аир
  - Анис
  - Базилик
  - Горчица
  - Гравилат
  - Донниксиний
  - Душица
  - Дягиль
  - Змееголовник молдавский
  - Иссоп
  - Калуфер
  - Кервель
  - Кервельиспанский
  - Кмин
  - Колюрия
  - Кориандр
  - Крессы
  - Лаванда
  - Любисток
  - Майоран
  - Мелисса
  - Мелисса турецкая, или змееголовник молдавский
  - Можжевельник
  - Мята
  - Полынь
  - Рута
  - Тимьян
  - Тмин
  - Укроп
  - Фенугрек,или пажитник
  - Чабер
  - Чаберзимний
  - Чабрец
  - Чернушка
  - Шалфей
  - Эстрагон
- СМЕСИ, ИЛИ КОМБИНАЦИИ ПРЯНОСТЕЙ

- Смеси пряностей для овощных блюд и для приготовления овощей в кисло-сладком маринаде
- Смеси для мяса

- ЭКСТРАКТЫ, КОНЦЕНТРАТЫ И ИСКУССТВЕННЫЕ ЗАМЕНИТЕЛИ ПРЯНОСТЕЙ
- НАУКА УПОТРЕБЛЕНИЯ ПРЯНОСТЕЙ
- ЦЕЛИ ПРИМЕНЕНИЯ
- ДЕЙСТВИЕ ПРЯНОСТЕЙ
- ОТРИЦАТЕЛЬНЫЕ СВОЙСТВА ПРЯНОСТЕЙ
- ЧИСТОТА, АККУРАТНОСТЬ, ТЩАТЕЛЬНОСТЬ
- ЛОВКОСТЬ, СНОРОВКА, «ЛЕГКАЯ РУКА»
- ЗНАНИЕ МЕРЫ, КОЛИЧЕСТВА, НОРМ
- ФОРМА И ВРЕМЯ ВНЕСЕНИЯ ПРЯНОСТЕЙ. ТЕМПЕРАТУРНЫЙ РЕЖИМ
- СРЕДЫ
- ОСНОВЫ-ЭМУЛЬСИИ
- ПРЯНОСТИ-ОСНОВЫ И ОСНОВНЫЕ ПРЯНОСТИ
- ПРЯНОСТИ И СОЛЬ
- ПОДБОР ПРЯНОСТЕЙ К БЛЮДУ. ИХ СОЧЕТАЕМОСТЬ С ПИЩЕЙ И ДРУГ С ДРУГОМ
- ВСЮДУ ЛИ МОЖНО ПРИМЕНЯТЬ ПРЯНОСТИ?
- ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ХРАНЕНИЕ ПРЯНОСТЕЙ
- ПРИЛОЖЕНИЕ

- notes
  - 1
  - 2
  - 3
  - 4
  - 5
  - 6
  - 7
  - 8
  - 9
  - 10
  - 11
  - 12
  - 13
  - 14
  - 15
  - 16
  - 17
  - 18
  - 19

○ 20

Вильям Васильевич Похлёбкин
Все о пряностях

ЧТО ТАКОЕ ПРЯНОСТИ?

Ответить на этот вопрос не так-то просто.

Сплошь и рядом не только в быту, но и в кулинарии и даже в научной литературе путают пряности, специи, приправы и просто душистые вещества, используемые для ароматизации некоторых пищевых продуктов. Между тем каждый из перечисленных терминов относится только к одной определенной группе веществ, наделенных совершенно отличными от других групп свойствами. Пряности — продукт исключительно растительного происхождения. Причем растения, дающие пряности, относятся более чем к 30 различным ботаническим семействам.

Однако все пряности объединяет прежде всего та роль, которую они играют в кулинарии, и в этом их истинная ценность.

К сожалению, вопрос о пряностях мало разработан. Отсюда в кулинарной практике существует путаница между пряностями, приправами и ароматизаторами, что ведет как к ограничению использования пряностей, так отчасти и к неправильному их применению.

На протяжении многих тысячелетий пряности, верно служат человеку. Они не только улучшают нашу пищу, но и занимают достойное место в арсенале лечебных средств.

Но чтобы правильно, со знанием дела и с пользой употреблять пряности, надо хорошо знать их сущность и свойства.

Чтобы выяснить, какими свойствами обладают пряности, обратимся, прежде всего, к тем названиям, которые дали им разные народы. Нередко в самих этих названиях содержится характеристика пряностей.

В древней Греции пряности назывались aromatico, что значило «благовонные, ароматные травы», В древнем Риме пряности называли salsu — едкие, острые, вкусные. То же самое значение имеет и латинское слово scitamente — название семейства пряных растений. Оно означает «лакомое, отборное, вкусное кушанье». Это относилось к пряным растениям тропиков — кардамону, имбирю, галганту и др.

В средневековой, поздней латыни находим слово species — нечто внушающее уважение, видное из себя, блестящее и красивое. Такое название связано не со свойствами пряностей, а скорее с той высокой оценкой, которую они получили в средние века в Европе.

В большинстве стран Западной и Южной Европы национальные, местные названия пряностей произошли от этого

средневекового латинского обозначения, но в современных языках значения этого слова несколько рознятся: так, у итальянцев spezie — особое, особенное, индивидуальное; у французов epice — острый, пикантный, у англичан spices — острый; у голландцев specezig—особое, редкое. Таким образом, в Западной и Южной Европе современные названия пряностей отмечают все те их свойства, которые в совокупности отмечали латинские названия, то есть, с одной стороны, — острогу, пикантность пряностей, с другой — их редкость, особенность, неповторимость. В то же время значение «лакомое, отборное» исчезло.

Несколько по-иному характеризуются пряности в странах Центральной, Северной и Восточной Европы — есть вкусные, дающие вкус, в германских, славянских и финно-угорских языках. По-немецки пряности называются Gewiirz, что значит «коренья». То же самое означают чешское koreni, польское korzenny, латышское virzes, эстонское virts. Но в Эстонии есть и другое название пряностей — maitseained, то есть вкусные, дающие вкус.

То же самое значение имеет литовское слово prieskonis или латышское sivs (вкусный). В этих случаях отмечается качество пряностей.

А на скандинавских языках пряности называются kryddor, что означает «стертые в порошок, порошкообразные».

Таким образом, в германских и славянских названиях пряностей отмечается в первую очередь характерное во внешнем виде пряностей — коренья, корни растений или порошок, растения высушенные и стертые в порошок, а в более древних языках Восточной Европы названия пряностей сохранили и указание на их характерные пищевые особенности — аромат, привкус.

В русском языке слово «пряный», как свидетельствует Даль, означает «острый, пахучий, приятный на вкус», в противоположность «пресному» и «приторному». Само слово «пряность» (и «пряный») происходит в русском языке от слова «перец» — первой ставшей известной русским пряности (пряный-перяный, то есть наперченный). Отсюда происходит и слово «пряник» — наполненный пряностями: в пряничное тесто клали по 7—8 видов пряностей.

Противоречивы ли все эти оценки пряностей? Конечно, нет. Дело в том, что каждый народ отмечал для себя те свойства или качества пряностей, которые казались ему более интересными, что часто зависело от конкретных исторических условий, от того, какими пряностями он пользовался. Почти все народы отмечают характерный для пряностей аромат и разной степени жгучесть

(«острота», как неверно иногда ее называют). Что же касается вкуса, то он является свойством не самих пряностей, а возникает лишь в сочетании их с основной пищей. Вот почему народы Востока, где существует древняя культура потребления пряностей, никогда не путают вкус со жгучестью, присущей пряностям, в отличие от приправ и ароматических веществ.

Приправы придают пище только определенный вкус — соленый, кислый, сладкий, горький и их сочетания —кисло-сладкий, горько-соленый и т. д. Ароматические вещества способны придавать пище только аромат, например роза, какао, иланг-иланг, жасмин. Пряности же сообщают аромат в сочетании с характерным привкусом, заметным лишь в пище и особенно при нагревании. Это сочетание и создает своеобразный не столько душистый, сколько душноватый, плотный аромат, который мы и называем пряным и который в большинстве случаев сопровождается легким жжением.

Что же еще отличает пряности от приправ и других веществ, которыми сдабривается пища, и какова сама сущность пряностей?

До сих пор мы говорили о свойствах, определяемых органолептически, т. е. об отличиях, в известной мере фиксируемых субъективно нашими органами чувств. Однако имеются и объективные признаки, отличающие пряности от приправ и ароматических веществ.

Во-первых, пряности не применяют в значительных количествах, как приправы (например, барбарис, слива, айва, гранат), и они не могут служить самостоятельными блюдами, как, к примеру, томатная паста или болгарский перец, которые можно есть с хлебом. Пряности употребляются лишь как добавки, необходимые для придания пище определенного акцента (иногда решающего). Их употребление можно сравнить с малыми добавками редких металлов к стали, в результате чего получаются различные легированные стали с разными свойствами. Попытки увеличить дозу (количество) пряностей, иначе говоря, выйти за пределы допустимого, ведут к резкому изменению их качественного воздействия на пищу, к появлению вместо приятного желаемого аромата — резкой, неприятной горечи.

Эта особенность пряностей обусловливает их место в кулинарии в отличие от приправ и ароматизаторов, пряности можно применять лишь в процессе приготовления пищи и в крайне малых дозах.

Кроме того, пряности обладают способностью подавлять бактерии (бактерицидность), главным образом бактерии гниения, и тем самым способствовать более длительному сохранению

пищи (консервированию). Вместе с тем подавляющее большинство пряностей обладает способностью активизировать вывод различного рода шлаков из организма, очищать его от механических и биологических засорений, а также служить в нем катализаторами в ряде ферментативных процессов. Поэтому большинство пряностей применяется и особенно в прошлом применялись в медицине как лекарственные вещества. В этих случаях концентрация их повышается и длительность применения увеличивается по сравнению с применением в кулинарии.

К сказанному можно добавить, что употребление пряностей вместе с пищей действует на физиологический и психологический настрой нашего организма, способствует более полноценному усвоению пищи, стимулирует очистительные, обменные и защитные функции организма.

Итак, мы не должны смешивать пряности с приправами и с такими добавками к пище, которые вызывают изменение ее вкуса, например соль, сахар, уксус (в нашей кулинарной практике их обычно относят к разряду специй[1]. Не должны мы отождествлять пряности и с ароматизаторами, которые не обладают бактерицидными и другими особыми свойствами и диапазон применения которых более ограничен (преимущественно сладкие блюда).

На основании всего вышеизложенного попробуем так ответить на вопрос, что такое пряности.

Пряности — это разнообразные части растений, обладающие каждая специфическим устойчивым ароматом (запахом), разной степенью жгучести и отчасти привкусом. Будучи употреблены в крайне малых дозах (в качестве добавок к пище), они способны придать любому пищевому продукту эти свои свойства и изменить тем самым его вкус в желательном нам направлении, а также повысить сохранность (консервацию) пищевых продуктов и содействовать наилучшему усвоению их нашим организмом, стимулируя не только пищеварительный процесс, но и другие функции организма.

ИСТОРИЯ ПОИСКОВ ПРЯНОСТЕЙ И БОРЬБЫ ЗА НИХ

По-видимому, пряности были введены человеком в пищу значительно раньше соли, поскольку они представляли собой более доступный (растительный) материал. Надо сказать, что вначале употребление пряностей было связано исключительно с пищей, затем некоторые из них нашли применение в религиозных и других обрядах, в воскурении благовоний, а также при бальзамировании умерших и, наконец, в медицине.

В древнейших цивилизациях Востока — в Китае, Индии, Египте — первые упоминания о пряностях встречаются около пяти тысяч лет тому назад. Аир, например, был известен в Египте в 3000 году до н. э., а корица описана в Китае в 2700 году до н. э.

В Ассирии и Вавилоне, в древнем Египте и Финикии мы обнаруживаем уже не только разнообразное применение пряностей, но и чрезвычайно высокий уровень потребления их.

В античные времена пряности поступали в Египет, Грецию и Рим в основном из Индии и с Цейлона, Частичное применение находили и пряности местного происхождения — из Малой Азии и Средиземноморья.

Древние греки и особенно римляне знали большинство известных нам теперь экзотических пряностей и, кроме того, некоторые совершенно вышедшие теперь из употребления, вроде нарда и коста. Из Южной Азии они получали черный перец, пипул, кубебу, корицу, кинамон и кассию, гвоздику, имбирь, со Среднего Востока — асафетиду, из Африки — мирру и амомум, из Малой Азии — шафран, из Средиземноморья — лавровый лист и либанотис (иссоп).

Караваны с пряностями, двигавшиеся со стороны Персидского залива и Красного моря через Аравию, а также по Тигру и Евфрату, стекались в финикийский город Тир — на восточном побережье Средиземного моря, отсюда их по морю вывозили во все остальные города Средиземноморья.

После того как в 332 году до н. э. Тир был захвачен войсками Александра Македонского, центр торговли пряностями переместился в Карфаген, а затем, в середине 2 века до н. э., в Александрию, где и оставался до тех пор, пока римляне не установили своего господства по всему Средиземноморью.

Приобретение пряностей в древнем Риме составляло одну из важнейших статей расходов, ибо ценились они чрезвычайно высоко. Римский историк Плиний жаловался, что ежегодно на

экзотические ароматические снадобья тратится до 50 миллионов сестерций (около 4 миллионов рублей золотом) и что эти товары продаются на рынках Империи в 100 раз дороже первоначальной стоимости.

Однако, несмотря на это, никто из римских купцов не отваживался самостоятельно отправиться в далекие земли за пряностями, и выгодная для восточных купцов посредническая торговля продолжала процветать вплоть до заката Римской империи.

Тем не менее, даже через посредническую торговлю рабовладельческий Рим в течение нескольких столетий аккумулировал со всего света не только сокровища в виде золота, серебра и драгоценных камней, но и несметные по тем временам количества пряностей из Азии и Африки. Интересно, что когда полчища варваров вестготского короля Аларихa I обрушились в 408 году на Рим, они потребовали в качестве дани не только 5000 фунтов золота, но и 3000 фунтов перца — как еще большую драгоценность!

В годы раннего средневековья, последовавшие непосредственно за крушением Римской империи, когда ремесло и сельское хозяйство Европы пришло в упадок, европейским странам нечего было предложить в обмен на дорогие товары восточных купцов, и торговля пряностями временно заглохла. Позднее она возобновилась, но уже в новых государствах, сложившихся в Восточном Средиземноморье.

Монополистом в торговле с Востоком стала Византия, и ее столица Константинополь оспаривала у Александрии звание всемирного центра по торговле пряностями.

Пряности в Византию доставляли арабские купцы, доминировавшие на Востоке и в Средиземноморье с VII века, когда мусульманские государства заняли громадное пространство от Индии до Испании. Арабы, бывшие искусными торговцами, охотно вступали в контакт с европейцами, предлагая большой набор пряностей. Местом, где арабы непосредственно соприкасались с европейцами, был Пиренейский полуостров. Поэтому часть пряностей от арабов попадала в тогдашнюю Европу через испанцев. Но не все пряности испанцы приобретали у арабов посредством мирной торговли. Некоторые из них они просто завоевывали оружием.

Уже в X веке испанцы, вытеснив арабов с территории современных Каталонии и Мурсии, заимствовали от них культуру одной из ценнейших пряностей — шафрана и с тех пор начали разводить его самостоятельно.

Точно так же в X веке арабы занесли из Индии в

Средиземноморье культуру померанца, цедру которого с той поры стали использовать как пряность.

В середине XI века турки-сельджуки нанесли удар арабской цивилизации. Они стали вначале полными хозяевами Малой Азии, а в 1055 году захватили Багдад — самый крупный центр арабской культуры и торговли, разбили византийскую армию. Хорошо налаженная торговля Востока с Византией и Европой была полностью нарушена.

Встревоженные расширением турецкого могущества в Средиземноморье государства католической Европы предприняли в 1096 году первый крестовый поход. Возвращаясь из стран Ближнего Востока, крестоносцы везли с собой в Европу не только награбленные драгоценности, восточные ткани, но и пряности, ценимые ничуть не меньше. Среди них были известные с древнейших времен перец и корица и некоторые новые пряности, например мускатный орех и мускатный цвет, появившиеся в Европе лишь в XII веке и использованные впервые в качестве благовония на коронации императора Генриха IV[2].

Потребность в пряностях возрастала, а сфера применения их все более и более расширялась.

Можно даже говорить о некотором злоупотреблении пряностями в средние века. Дело в том, что пряности использовали не только в процессе приготовления горячей пищи, но и для заготовок огромных партий продуктов впрок и еще более широко при изготовлении различных напитков. Ведь в то время Европа еще не знала, чая, кофе и какао, поэтому вода, сдобренная пряностями или настоянная на них, а также различные смешанные с пряностями медовые настои и ароматизированные пряностями, пиво, браги и вина были широко распространенными повседневными напитками. Кроме того, как уже отмечалось, культовое применение пряностей при обилии церквей и монастырей в средневековой Европе, где яблоку негде было упасть от графов, ландграфов, маркграфов, баронов, князей, герцогов, курфюрстов, маркизов и королей, — имело не меньшее значение. Прибавьте к этому повсеместное употребление пряностей как наиболее эффективных в то время лекарственных средств и вы поймете, почему проблема снабжения ими рассматривалась в средние века как весьма злободневная.

Было ясно, что непрерывное снабжение Европы пряностями могло быть осуществлено лишь путем организации регулярной торговли с Востоком. Наладить такую торговлю было нелегко, так как старая посредница в восточной торговле Византия все более дряхлела, а самим западным купцам католическая церковь запрещала торговать с «неверными» мусульманами, угрожая

отлучением.

Однако Венеция — новая морская торговая держава на Средиземном море — уговорила папу Иннокентия III в виде исключения разрешить вести с мусульманами торговлю пряностями. С начала XIII века право торговли ими было поделено между тремя итальянскими городами — республиками: Венецией, Генуей и Пизой — до тех пор, пока в XIV веке Венеция не стала единоличной столицей по торговле пряностями в Европе.

Монополизация торговли пряностями привела к тому, что цена и без того дорогих заморских снадобий поднялась настолько, что они стали почти недоступными для подавляющего большинства населения европейских стран. Именно к этому периоду относится возникновение французской пословицы «дорог, как перец», поскольку перец ценился в то время буквально на вес золота, а то и выше. За фунт мускатных орехов, например, давали трех — четырех овец или корову.

Так экзотические пряности Азии и Африки стали исключительной принадлежностью высших классов — дворянства и бюргерского патрициата. Крестьянство и ремесленники все больше ориентируются на местное европейское пряное сырье, ища и находя среди многих европейских лесных и полевых трав, а также среди огородных овощей сходные по запаху и вкусу с заморскими пряностями. Было обнаружено, что чеснок и лук заменяют асафетиду, укроп и тмин — индийский айован и так далее. Однако многие пряности оказывались незаменимыми.. И среди них в первую очередь — перец, шафран, корица. Две последние считались такой большой ценностью, что шафран, например, венецианским дожам запрещалось принимать в дар как нечто слишком соблазнительно ценное, а корицу, наоборот, не стыдно было преподносить в качестве самого дорогого подарка папам, царям, королям и императорам.

В средние века пряности, вследствие своей высокой стоимости, нередко заменяли собой золото в штрафах, контрибуциях и других платежах. Генуэзцы в XII веке платили в качестве жалования наемным солдатам — участникам нападения на Цезарею — 48 солидов (золотых монет) и 2 фунта перца. А горожане французского города Безье в XIII веке за убийство виконта Роже обязаны были уплатить налог размером в 3 фунта перца.

Интересно также то, что во Франции именно торговцы пряностями, а не аптекари, считались самыми точными людьми, отчего охранение мер и весов вплоть до Великой французской революции 1789 года находилось в руках корпорации по торговле

пряностями. Чтобы получить право торговать пряностями, в XIV—XVI веках требовалась сложная и длительная подготовка, причем кандидатов в торговцы пряностями утверждал сам королевский прокурор.

Исключительной ролью пряностей объяснялись довольно частые попытки подделывать их. За фальсификацию были установлены строгие наказания. Во Франции за попытку фальсификации молотого перца в первый раз полагался штраф в 1000 парижских ливров (почти 60 килограммов чистого серебра), а при вторичной попытке — полная конфискация имущества, закрытие торговли и арест. В Германии за подделку шафрана фальсификаторов либо сжигали, либо закапывали живьем в землю вместе с подделанным товаром. Такие радикальные меры борьбы с подделкой пряностей дали свои результаты: фальсификация в Европе стала сравнительно редким явлением и была возможной лишь в розничной продаже, когда продавались молотые пряности, да и то в этих случаях подмес носил частичный характер.

Чтобы насытить европейский рынок пряностями, нужно было искать новые пути в страны, где пряности произрастали, и ввозить их в Европу без посредства Венеции и арабов, господствовавших на ближних и дальних путях в Индию.

Плаваниями путешественников-искателей пряностей и золота — испанцев и португальцев — отмечены конец XV — начало XVI века. Были сделаны великие географические открытия: проложен путь в Индийский океан вокруг Африки, открыта Центральная, Южная и Северная Америка, совершено кругосветное путешествие Магеллана и открыты Филиппины, Большие Зондские и Молуккские острова, и многие другие дотоле неизвестные европейцам земли.

В 1498 году Васко да Гама, впервые минуя посредников в торговле, привез на своих кораблях перец, гвоздику, корицу и имбирь, а затем, спустя три года, вновь организовал грандиозную экспедицию, привезшую 2000 тонн пряностей. Это вызвало небывалую сенсацию в торговых, да и не только в торговых, кругах Европы.

Было очевидным, что экономическому и политическому могуществу Венеции скоро придет конец.

Более того, прямой вывоз пряностей из стран Азии в Европу, минуя арабов, нанес непоправимый ущерб всей системе арабской торговли, что сыграло роковую роль в судьбе многих арабских государств, расположенных на традиционном пути из Индии в Средиземноморье. Центр мировой торговли пряностями переместился на Пиренейский полуостров.

Португалия и Испания монополизировали мировую торговлю пряностями, поскольку имели исключительную возможность регулировать поступление пряностей на европейский рынок, получив право контроля над местами их произрастания, чего никогда не делали арабы. Кроме того, в руках испанцев оказались новые виды пряностей, совершенно не известные в Европе, так как они произрастали только в Америке. Это были ваниль, ямайский (или: гвоздичный) перец и красные стручковые перцы (капсикумы). Причем новооткрытые пряности долгое время не выходили за пределы стран-обладательниц заморских колоний. Например, ваниль была впервые привезена в Испанию в 1510 году, а в Англии о ней узнали лишь в 1807 году, когда монополия Испании на торговлю с Мексикой была подорвана в результате англо-испанских войн. Ямайский перец был впервые ввезен в Европу в 1601 году и до середины XVIII века поступал в основном только в Англию и в принадлежащие ей страны, поэтому в других странах Европы, в том числе и в России, стал известен под названием английского перца.

Иной была судьба красного стручкового перца, оказавшегося, несмотря на тропическое происхождение, не столь теплолюбивым и не столь прихотливым, как остальные культуры пряных растений. Открытый испанцами в Вест-Индии в 1494 году красный перец уже в 1542 году появился в Южной Германии и Австрии, в родовых землях Габсбургов, родственников испанских королей, и распространился там под названием испанского перца. Проникнув затем в XVII веке в страны Южной Европы, главным образом через входившую в Австрийскую империю Венгрию и Хорватию, и «завоевав» вскоре все страны Балканского полуострова, большей частью которого в то время владела Турция, красный перец «просочился» в XVIII веке в Россию, где стал называться турецким перцем.

Строжайшим образом соблюдаемая монополия на пряности, естественно, не могла повлечь существенного снижения цен на них после великих географических открытий (исключением был лишь черный перец). Можно представить себе, насколько дороги были пряности, если экспедиция Магеллана, возвратившись после трехлетнего плавания всего лишь с одним кораблем из пяти и потеряв во время этого путешествия все свое состояние, смогла не только возместить ущерб, но и оплатить долги и даже получить прибыль, продав пряности, которые удалось сохранить на одном — единственном небольшом корабле. Торговые компании, захватившие в разных странах в сбои руки торговлю с колониями, в частности так называемые Ост-Индские компании, наживались на торговле пряностями более чем баснословно — их прибыль

достигала 2000—2500%!

В XVI—XVII веках России трудно было получать пряности через посредство западноевропейских стран. Поэтому в это время особое значение приобретает древний торговый путь из Индии и Ирана через Шемахинское ханство и Каспий, по которому в Москву доставлялись перец, кардамон и шафран. Тогда же налаживается новый торговый путь из Китая через Монголию и Сибирь — по нему поступают не только в Россию, но и в Западную Европу пряности Юго-Восточной Азии, произрастающие на территориях, не захваченных европейцами. Такими пряностями были в первую очередь бадьян и галгант (калганный корень), а также китайская корица. Бадьян получил в Западной Европе название «сибирского аниса», поскольку его доставляли на Запад в основном караванным путем через Сибирь.

Из Китая ввозили в Россию довольно много имбиря, который наряду с перцем был там самой ходовой пряностью[3].

Страны, имевшие доступ к пряностям, строго охраняли тайну своих торговых путей, зачастую военной силой устраняли действительных и возможных конкурентов, устанавливали жесткий контроль над территориями, где добывались пряности.

Голландцы, вытеснившие португальцев с Цейлона в 1656 году, ввели для местного населения коричный налог: каждый мужчина, начиная с 12 лет, обязан был сдавать ежегодно 28 килограммов корицы. Затем эта квота неоднократно повышалась, пока не достигла чудовищного размера — 303 килограмма. Такой налог, несмотря ни на какие репрессии, мало кто мог выплатить.

Чтобы поднять или хотя бы поддерживать достаточно, высокие цены на пряности и сохранить монополию на владение ими, европейские плантаторы уничтожали целые лесные массивы с пряными деревьями, сосредотачивая производство

пряностей в одном каком-либо месте. Португальцы еще в 1512 году локализовали производство мускатного ореха на острове Банда, производство гвоздики на Амбоине и уничтожили до 60 000 мускатных и гвоздичных деревьев на всех остальных островах Молуккского архипелага. Затем они ввели строгий лимит деревьев на упомянутых островах и наложили запрет на вывоз семян и черенков пряных растений. Эту же политику проводили и голландцы, изгнавшие португальцев с Молуккских островов в 1605 году. Для наблюдения за поддержанием лимита деревьев мускатника и с целью преследования контрабанды голландцы устраивали время от времени специальные карательно-контрольные экспедиции во главе с губернатором архипелага. Обычно осведомленное о приближении карателей местное население заранее бежало в джунгли, в глубь островов,

опасаясь репрессий, так как малейшего подозрения в контрабанде было достаточно, чтобы казнить человека. Кроме того, если в каком-либо селении были обнаружены молодые всходы мускатника или гвоздики, все население подвергалось грабежу голландских солдат, все саговые и кокосовые пальмы — единственный источник питания местных жителей — беспощадно вырубались, а пойманных туземцев убивали или, в лучшем случае, безжалостно секли плетьми и били бамбуковыми палками. Только в начале XIX века голландский зоолог Темминк неопровержимо доказал, что местное население островов страдало совершенно напрасно, поскольку в распространении семян мускатного ореха и гвоздики на Молукках были «повинны» птицы: азиатские голуби, казуар и риноцерос, в желудке которых эти семена не перевариваются, а лишь усиливают свою способность к прорастанию.

В целях ограничения производства пряностей и искусственного поддержания высоких цен на мускатный орех, гвоздику и корицу на мировом рынке голландцы шли даже на то, что время от времени уничтожали на складах уже собранные пряности. В один из летних дней 1760 года в Амстердаме было сожжено 8 миллионов фунтов (около 4000 тонн) мускатных орехов, гвоздики и корицы. Потрясенные очевидцы рассказывали потом, что над городом долго висело желтое облако, источавшее тонкий аромат чуть ли не на всю Голландию.

Борьба за монополию нередко приводила к открытому соперничеству между странами. Организовывались грабительские набеги на плантации пряностей в чужие страны с целью похищения семян и саженцев. Так, в 1769 году губернатор Маскаренских островов, принадлежавших Франции, снарядил военно-морскую экспедицию для завоевания… гвоздики и мускатного ореха. После многих неудачных попыток французам удалось, наконец, высадить незаметно десант в голландских владениях и похитить молодые растеньица и проросшие семена. Пущенный вдогонку французам голландский флот не смог догнать легких французских судов, и те не только благополучно доставили груз на Маскарены, но и повторили на следующий год эту дерзкую операцию.

Голландцы в свою очередь подрывали монополию других стран на определенные пряности. В конце XVIII века, когда им пришлось уступить Цейлон Англии, они не просто ушли оттуда, а перенесли на Яву, Суматру и Борнео возделывание цейлонской корицы, В 1819 году они начали разведение на Яве ванили, на которую до тех пор сохраняла монополию Испания.

Но добыть ценные растения было половиной дела. Развести

их на новом месте, хотя и в сходных тропических условиях, было не так-то просто. За исключением имбиря — он был ввезен испанцами в Мексику, а затем в Сан-Доминго и на Ямайку еще в начале XVI века и быстро разведен там, — пряные растения вели себя при переселении чрезвычайно капризно. Например, ваниль привыкла на родине, расти вместе с какао, на котором она паразитировала. Это обстоятельство учли, переселив ее на чужбину вместе с какао.

И все же она отказалась плодоносить, то есть давать стручки, за которые ее ценят. Секрет заключался в том, что в других тропических странах отсутствовали насекомые, опылявшие ваниль в Мексике. Прошло немало времени, прежде чем научились опылять ваниль искусственно.

Почти то же самое произошло и с черным перцем, который, будучи лианой, не хотел расти и виться на первой попавшейся подставке, а требовал привычного для себя дерева. Прежде чем разводить перец, надо было дождаться, когда для него вырастет «подставка».

Для возделывания пряностей, введения их в культуру требовалось немало времени и опыта. У англичан, например, плантации мускатного ореха на Пенанге вначале почти наполовину погибли из-за незнания агротехники, и лишь спустя сорок лет их удалось восстановить и сделать рентабельными. Гвоздика и мускатный орех, похищенные французами, не захотели расти на Маскаренах, но зато хорошо привились на острове Реюньон. Однако свою подлинно вторую родину гвоздика нашла в английских владениях — на Занзибаре и Пембе. И теперь именно Занзибар (Танзания) дает почти 90% мирового производства гвоздики. Пока голландцы (почти двадцать лет) пробовали акклиматизировать ваниль на Яве, французы предприняли более успешные опыты по разведению той же ванили на Мадагаскаре и острове Реюньон и добились рентабельного производства ее уже к середине 50-х годов XIX века. Отсюда ваниль попала на остров Маврикий, а затем стала культивироваться и в других островных владениях Франции (о-ва Таити, Фиджи, Мартиника, Гваделупа и др.).

К концу XIX века все основные классические пряности возделывались преимущественно в колониальных владениях Англии, Франции и Голландии. Из стран независимых крупными производителями пряностей оставались Китай и Мексика.

Ликвидация монопольного положения одной — двух держав на мировом рынке пряностей привела прежде всего к падению цен на пряности. Но к концу XIX века пряности были уже не только более доступны по цене, но и перестали служить

предметом особого почитания. Вместе с потерей их роли в экономике и общественной жизни государств исчезло и то восхищение и благоговение, которыми окружены были пряности на протяжении многих веков. Более того, некоторые классические пряности начали в XX веке вовсе исчезать из обихода. Произошло сокращение их ассортимента. В Западную Европу все реже и реже ввозили бадьян и галгант, резко сократились ввоз и производство одной из древнейших пряностей — «райских зерен».

Время всеобщей индустриализации требовало других ценностей. Такими ценностями на мировом рынке стали нефть, железная руда, уголь, олово, каучук, медь и другое промышленное сырье. Более выгодными теперь были производство пшеницы и мяса, выращивание сахарного тростника, какао, кофе, бананов. Экспортировать и импортировать стали только самые ходовые «массовые» и потому самые выгодные пряности, вроде черного перца.

Немалую роль при этом играли сложившиеся национальные вкусы. К примеру, красный перец стал, чуть ли не главным отличительным признаком национальной кухни венгров, румын и южных славян уже в XVIII веке. Столь же широко было распространено употребление несравненно более дорогих черного и ямайского (душистого) перца в Англии, Франции и других странах Западной Европы. Популярной пряностью стала с течением времени корица, необходимая в любом кондитерском производстве.

Новый толчок к массовому применению пряностей дало изобретение консервов в XIX веке.

В XX веке мировое производство пряностей растет (ныне оно достигает почти 100 000 тонн) и потребление их консервной промышленностью во всех странах увеличивается. Но, тем не менее, остается фактом, что употребление пряностей в домашнем быту, несомненно, сократилось как по количеству, так и, особенно, по ассортименту.

В чем же загадка прежнего значения пряностей, отчего они были столь важны для питания людей в прошлом и оказались в тени в нашем сегодняшнем обиходе? Попробуем объяснить это следующим образом.

Во-первых, пища людей XIV—XVIII веков была, как правило, более однообразной, чем ныне. В районах, где занимались рыболовством, население питалось преимущественно рыбой, в скотоводческих районах — мясом, в районах рисосеяния — рисом, и так далее; не было широкого обмена продуктами и переброски их на далекие расстояния. Чтобы разнообразить пищу, приходилось разнообразить в первую очередь вкус и запах

одного и того же продукта. А этого можно было достигать только с помощью пряностей.

Во-вторых, в прошлом у сельского населения — а оно составляло большинство — не было возможности заготавливать значительные количества кормов на зиму для скота, поэтому расширение стада ограничивалось: каждую осень забивали весь «излишний» скот и оставляли лишь минимум — на расплод. В результате сразу большие количества мяса надо было сохранять в течение полугода или даже года до нового забоя. Поскольку никаких холодильников не было, мясо превращалось в солонину или в так называемые «сухие бульоны», а домашняя птица — в полотки, то есть своеобразно консервировалась (точнее пресервировалась). А для этого обязательно нужны были пряности. И немало. И главное — разнообразные.

В XX веке появились заменители пряностей — искусственные пряности и эссенции, вроде ванилина, которых надо и можно было употреблять значительно меньше натуральных. Искусственные пряности как гораздо более дешевые и доступные быстро распространились в Германии и других странах, вынужденных ввозить натуральные пряности из-за границы.

Появление новых химических лекарственных средств также оказало влияние на сокращение употребления пряностей в быту. Прежде люди всегда имели дома набор всевозможных пряностей, которые в зависимости от потребностей момента могли быть одновременно употреблены и как лекарства, и как пищевые ароматизаторы. Но когда пряности, травы и коренья исчезли из домашней аптеки, уступив место портативным и дешевым синтетическим средствам, и уже не оказывались всегда под рукой, их, естественно, стали все реже употреблять и на кухне.

Все это вместе взятое серьезно оттеснило пряности с прежних позиций, особенно тогда, когда у городского населения промышленных стран возникла широкая возможность разнообразить свой стол привозными продуктами.

Кроме того, в развитых промышленных странах произошло заметное вытеснение пряностей в сети общественного питания с ее стандартизацией рецептур широким применением пищевых фабрикатов — продуктов, не требующих трудоемких способов приготовления и допускающих повторное подогревание пищи после кратковременного хранения.[4]

Большой ущерб нанесли международному торговому обмену и в частности торговле пряностями две мировые войны и тяжелые условия послевоенных лет.

И вот сегодня, когда значительно повысился жизненный уровень нашего народа, когда все более расширяется торговый

обмен со странами Азии и Африки, когда налажен ввоз экзотических пряностей, происходит непредвиденное: новое поколение покупателей, фактически не видавшее пряностей с начала 30-х годов, обнаружив в магазинах пакетики и коробочки с надписями «кардамон», «имбирь, „бадьян“, удивленно спрашивают друг у друга и у продавцов — что это такое, для чего они?

В последние годы заметно проявляется интерес к непознанным еще продуктам питания. В связи с этим кажется своевременным и целесообразным более серьезно и внимательно подойти к вопросу о действительной роли, которую должны играть пряности в быту современного человека и, прежде всего в нашем питании.

Пряности еще далеко не исчерпали своего значения, и их славная история еще не окончена.

Возможно, для нее открывается новая и не менее интересная страница.

КЛАССИФИКАЦИЯ ПРЯНОСТЕЙ

Чаще всего в домашней кулинарии употребляют не более десятка пряностей. А ведь их насчитывается более полутора сотен! Причина такого ограниченного применения заключается в плохом знании пряностей, в неумении ориентироваться в их ассортименте.

В связи с этим возникает необходимость познакомить читателя с классификацией пряностей, то есть распределением их по видам и группам, что, безусловно, облегчит их выбор для правильного использования в питании, научит находить взаимозаменяемые пряности, различать аналоги и антиподы.

Прежде чем приступить к классификации, напомним еще раз, что под пряностями мы подразумеваем только продукты растительного происхождения. Попытки относить к пряностям некоторые продукты животного происхождения (мускус, цибет, амбру, гарус), обладающие сильным запахом, не выдерживают с научной точки зрения никакой критики. Пряностей животного происхождения не существует.

Однако это вовсе не облегчает классификацию пряностей. Как уже говорилось, пряности принадлежат к столь различным ботаническим классам, что давать им ботаническую классификацию не только затруднительно, но и невозможно. Кроме того, пряности чрезвычайно сильно отличаются по характеру используемой растительной части. Этот факт сбивал с толку классификаторов, многие из которых, затрудняясь выделить какой-либо общий признак у групп пряностей, классифицировали их по внешнему виду: корни, корневища, луковицы, кора, листья, цветы, плоды, почки, семена, орехи и т. п.

Дополнительную трудность при классификации пряностей представляет собой и тот факт, что одни пряности используют в сухом, другие — в свежем (сыром), третьи—и в том и в другом виде. Одни требуют перед использованием предварительной сложной обработки, другие нет. Следует ли относить такие пряности к одной или к разным группам? Здесь есть над чем подумать. Поскольку опыт применения пряностей складывался исторически и определенные группы пряностей можно рассматривать как в историческом, так и в географическом диапазонах применения, классификация, по-видимому, должна учитывать и это обстоятельство.

Исходя из изложенного, следует разделить все пряности на две большие группы: классические (или экзотические) пряности и пряности местные.

Классические, или экзотические, пряности —это пряности, применяемые с глубокой древности, получившие всемирное распространение и ставшие классическими для подавляющего большинства национальных кухонь, как западных, так и восточных.

Местные пряности — это пряности, в большинстве своем имеющие исторически и географически гораздо меньший диапазон применения либо употребляемые исключительно на месте, то есть вблизи места производства, и не выдерживающие дальних перевозок.

Классические пряности по характеру применяемых частей крайне разнообразны, и этот признак имеет в данном случае чисто внешнее, несущественное значение, поскольку главную ценность представляет максимум аромата, независимо от того, в какой части растения он содержится. Более существенным общим для классических пряностей признаком является то, что все они употребляются в кулинарии в предварительно обработанном и обязательно в сухом виде, что в значительной степени обусловливает их всемирное распространение, так как в сухом виде ароматичность этих пряностей либо появляется, либо повышается и доходит до максимума, и, кроме того, именно в сухом виде пряности этой группы возможно длительно сохранять и транспортировать на далекие расстояния. Для местных пряностей, наоборот, характерно применение в основном в свежем виде, употребление на месте или вблизи места производства. Причем отличия в характере потребляемой части имеют более существенное значение, так как влияют на длительность хранения и транспортировку, а тем самым и на степень распространенности в кулинарном производстве. Поэтому **местные пряности подразделяются на пряные овощи и пряные травы.**

Пряные овощи распространены гораздо шире географически, почти повсеместно, и находят более широкое применение в кулинарии, чем пряные травы. Пряные овощи относятся исключительно к культурным растениям. Они в свою очередь делятся на корнеплоды и луковицы, причем у тех и других основные используемые части — подземные, хотя в ряде случаев используются и надземные.

У пряных трав используется исключительно надземная часть, обычно ее верхняя треть — листья с цветами. Пряные травы могут быть культивируемыми (садовыми) и дикорастущими, причем многие садовые имеют дикорастущие соответствия. Общим характерным отличием дикорастущих трав от садовых является то, что первые более резки и сильны по запаху, чем вторые. Зато

вторые более рослы, дают больше зеленой массы. Это обусловливает известные различия в методе применения садовых и дикорастущих пряных трав. Садовые травы применяют главным образом в свежем виде, дикорастущие сушат впрок.

Наконец, самостоятельную группу пряностей составляют так называемые комбинированные, или сложные пряности (пряные смеси), представляющие собой различные комбинации пряностей разных видов (от 3 до 24), а также **искусственные, или синтетические пряности,** не являющиеся натуральными продуктами.

Конечно, предлагаемое деление пряностей на группы в какой-то мере условно, поскольку в ряде случаев трудно провести границу между отдельными группами. Однако в целом группы определяются по наиболее общим устойчивым признакам.

Возьмем, например, кориандр — пряность, известную с глубочайшей древности и упоминаемую в библии под именем «манны небесной». Казалось бы, возраст дает ей право считаться классической пряностью. Однако по своей сути кориандр — пряная трава, известная на большей территории нашей страны под названием кишнеца или кинзы. Географически ареал ее наиболее интенсивного применения ограничен довольно узкой зоной Закавказья и Средней Азии, где она используется в сыром (свежем) виде как пряная зелень. На остальной территории страны, в Европе и Америке кориандр применяется лишь в виде семян в хлебопечении, да и то довольно редко. Таким образом, и ботанически и по характеру применения кинза имеет больше оснований числиться в группе местных пряностей, в подгруппе пряных трав, чем в классических пряностях. Именно так, по большинству совпадающих признаков, разделены здесь по группам и все остальные пряности.

Могут сказать, имеет ли вообще научную основу выделение в наши дни какого-то числа пряностей в группу «классических» и не правильнее было бы распределить их все по региональным признакам, например по странам произрастания и производства? На этот вопрос следует ответить отрицательно.

Классические пряности стали международными по применению. И это их общий, важнейший признак. Во всем мире в кондитерском деле, например, применяют ваниль и корицу, причем для тех, кто применяет, совершенно неважно, где эти пряности производят. Кроме того, классические пряности выделяются в особую группу потому, что их важно знать в первую очередь, ибо издавна подбирали местные пряности и применяли их в национальных кухнях по принципу сходства их аромата с классическими пряностями. Ориентировались всегда на

классические пряности. Им подыскивали аналоги, искали замену в природе, старались воспроизвести их искусственным, синтетическим путем, Так, вместо цедры, получаемой от цитрусовых, в России и других северных странах стали употреблять местную мелиссу, вместо африканской гвоздики — сибирскую колюрию и т. д.

Познать основные, характерные, типичные свойства пряностей можно только изучив вначале классические пряности, где эти свойства выражены резче, четче, яснее.

Вот почему наш обзор пряностей мы начнем именно с классических, или экзотических пряностей.

КЛАССИЧЕСКИЕ ПРЯНОСТИ

Итак, к классическим мы относим пряности, являющиеся частями (плодами, корой, листьями, корнями и т. п.) тропических и субтропических растений, прошедшие ту или иную предварительную обработку (сушку, ферментацию, очистку, кипячение и т. п.) и употребляемые в кулинарии исключительно или преимущественно в сухом (высушенном) виде в малых количествах. Классические пряности обладают сильным, ярко выраженным, устойчивым ароматом и жгучестью, степень которых у каждой пряности различна.

При сильном нагревании или при увеличении количества пряностей в блюде выше допустимых доз они обнаруживают горечь.

Все классические пряности применяются с древнейших времен или, по крайней мере в течение многих веков и распространены повсеместно, то есть стали интернациональными. Наконец, общим для классических пряностей является то, что они относительно дороги и диапазон применения их, как правило, очень широк по сравнению с любыми местными пряностями (например, с европейскими), то есть одна и та же пряность может быть употреблена при приготовлении самых различных блюд — мясных, овощных, яичных, мучных, маринадов, сладких и т.д.

В приведенном ниже описании отдельных классических пряностей читатель найдет также описание тех пряностей этого разряда, которые стали за последнее время исчезать из всеобщего, международного употребления и постепенно превращаются или уже превратились в более или менее региональные пряности.

Асафетида (Ferula assa-foetida L.). Синонимы: ферула вонючая, смола вонючая, дурной дух, чертов кал, асмаргок, хинг, илан. Многолетнее травянистое растение семейства зонтичных. Родина — Иран (Герат, Хорасан), Афганистан. Растет и на территории иранского и иракского Курдистана, а также в районах СССР, пограничных с Ираном и Афганистаном. В начале 1971 года экспедиция Академии наук Казахской ССР открыла большие заросли асафетиды в Заилийском Алатау.

В VI веке до н. э. асафетида была завезена на территорию Северной Африки (Киренаика), где вначале распространилась, но затем еще во второй половине I века нашей эры была хищнически истреблена из-за большого спроса на нее.

Пряность асафетида[5] — это высушенный латекс (млечный

сок), добываемый из корней асафетиды-растения. Добыча латекса — трудоемкий и длительный процесс, растягивающийся иногда на два-три месяца. Весной, в середине апреля, сборщики асафетиды отправляются в горы, на бесплодные скалистые осыпи. Найдя растение, вырывают вокруг него лунку, обрывают исходящие от корня сухие листья, расчищают волокна, покрывающие верхушки корней. После этого корни вновь прикапывают рыхлой землей, закрывают сухими листьями, а сверху прикрывают камнем или глыбой сухой земли. Спустя 30—40 дней, то есть во второй половине мая, корни вновь обнажают и горизонтально срезают верхнюю часть (головку) каждого корня, чуть ниже места соединения его с листьями. Из среза выступает белый (буреющий на

воздухе) млечный сок, который предохраняют от солнечных лучей и пыли, сооружая над срезом небольшое покрытие в форме шалашика. Через два дня загустевший латекс собирают лопаточкой и и вновь делают срез как можно более тонкий. Загустевший латекс на этот раз собирают уже через 4—5 дней, а после третьего среза — через 8—10 дней. Повторяют эту операцию до тех пор, пока из корня не перестанет сочиться сок. Одно растение дает от 900 до 1300 граммов свежего латекса. В готовом виде пряность асафетида представляет собой зерна («миндалины») разной величины, желтоватые снаружи и молочно-белые с розоватыми прожилками на разрезе, становящимися от действия воздуха вначале пурпурно-красными, а затем красно-бурыми. Эти «миндалины» связаны между собой грязно-желтой или желто-коричневой липкой и несколько зернистой массой, образующей вместе с «миндалинами» большие или маленькие комки неопределенной формы.

При обычной летней температуре асафетида мягка, как воск, по мере повышения температуры она делается все мягче и эластичнее. На холоде же она становится хрупкой и легко измельчается в порошок.

Вкус асафетиды обычно характеризуют эпитетом «отвратительный» — трудно подыскать другое определение. Кроме того, он едкий. Запах напоминает смесь запаха лука и чеснока, но все же более выраженный — чесночный. Особенностью аромата асафетиды является его повышенная летучесть, способность как бы пропитывать собой все: воздух, стены, одежду, посуду. Вкус асафетиды, например, ощущается во рту в течение нескольких часов и не удаляется полосканием водой, водкой или уксусным раствором. Асафетида, внесенная в помещение, где температура воздуха выше 22°, за несколько минут пропитывает атмосферу своим запахом настолько, что

выветрить его невозможно в течение суток.

Чем лучше асафетида по качеству, тем крупнее, эластичнее, чище, ярче ее куски.

В настоящее время асафетида является почти исключительно азиатской пряностью. На европейском рынке она сейчас не появляется[6].

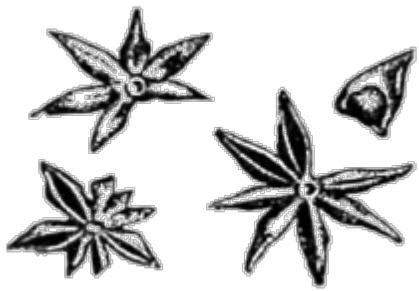
На рынках Азии принято делить асафетиду на два больших торговых разряда — хинг и хингра. Хинг делится в свою очередь на иранский и патанский (афганский), причем лучшими считаются иранские сорта. Среди сортов хинга самый высший — «хадда», обладающий максимумом чистоты и аромата. Ниже качеством средние сорта — «шабанди» и «кабулидана». Разряд хингра, не делящийся на сорта, самый низкий по качеству.

В современной иранской, афганской, курдской кухне асафетида применяется в жареных и тушеных мясных блюдах, преимущественно из баранины. В индийской и яванской кухне асафетида находит применение, наоборот, в немясных блюдах, главным образом в рисовых и овощных. Особенно широко употребляется асафетида с рисом как самостоятельно, так и в сочетании с другими пряностями. При этом резкость и неприятные оттенки запаха асафетиды значительно смягчаются.

Примечание. С асафетидой не следует путать гальбанум, или маточную смолу, получаемую из других видов ферулы и часто выдаваемую за асафетиду. По внешнему виду это зерна грязно-коричневого цвета, величиной с горошину, на ощупь сухие, иногда слепленные вместе, иногда отдельные. На вкус горькие, неприятные, похожие на затхлый лук, но более резкие и отталкивающие. По запаху при растирании напоминают свежую резину (каучук). Гальбанум нельзя употреблять как пряность. Он находит применение лишь как медицинское средство.

Бадьян (Anisum stellatum)

Синонимы: звездчатый анис, китайский анис, индийский анис, сибирский анис, корабельный анис. Плоды дерева Illicium veram Hook семейства магнолиевых. Родина — Юго-Восточный Китай. Культивируется, кроме Китая, в Индокитае (Вьетнам, Камбоджа), а также в СССР — в Абхазии.



БАДЬЯН

В качестве пряности употребляют сухие зрелые плоды бадьяна. Они представляют собой соплодия, состоящие обычно из 8, а иногда из 7, 9, 10 и 12 плодиков, соединенных между собой в виде многолучевой звездочки. Каждый плодик, или зубчик, имеет форму лодочки темно-коричневого цвета, жесткой, деревянистой на ощупь. В молотом виде бадьян представляет собой крупнозернистый порошок, местами желто-коричневый, местами с красновато-бордовым отливом.

На вкус бадьян сладковато-горьковат, по запаху напоминает анис, но запах бадьяна значительно ароматичнее, тоньше и сложнее.

По химическому составу он отличается от аниса наличием эфирного масла сафлор. Это отличие становится особенно заметным при нагревании бадьяна, т. е. в процессе приготовления пищи. Кроме того, бадьян лишен свойственной анисовому аромату приторности. Вот почему встречающееся иногда в книгах по кулинарии указание, что бадьян можно заменить анисом, и наоборот, неправильно. Это может касаться лишь ограниченного ассортимента сладких блюд, да и в этом случае аромат блюда при

замене бадьяна анисом будет совсем другим. Более разнообразный, чем у аниса, многосторонний, по-иному ведущий себя в смесях аромат и привкус бадьяна обусловливает и более широкий диапазон его применения.

В России бадьян издавна являлся непременным компонентом при выпечке разнообразных сортов русских пряников и коврижек. Отсюда традиционное применение бадьяна в нашей стране в мучных кондитерских изделиях — пряниках, кренделях, печенье. В этих случаях бадьян закладывается в тесто в процессе его приготовления. Аромат развивается в момент готовности изделия и служит одним из главных признаков готовности.

Менее часто бадьян применяется у нас при приготовлении других сладких блюд и изделий: компотов, муссов, киселей, варенья, пудингов, творожных паст, которым он способен сообщить исключительно тонкий, пряный, изысканный аромат. Добавление бадьяна, например, в вишневое варенье не только улучшает вкус изделия, придавая ему особую свежесть и усиливая аромат, но и способствует наилучшему сохранению естественного цвета и высокого качества варенья, которое не засахаривается в течение трех лет.

В сладкие блюда бадьян закладывается за 5—10 минут до готовности, в кипящую жидкость, причем затем блюдо надо закрыть крышкой и обязательно дать бадьяну настояться.

Как совершенно самостоятельная пряность (реже — в сочетании с другими пряностями) бадьян употребляется в производстве различных напитков, в первую очередь водок, настоек, ликеров (в Западной Европе, особенно во Франции), а также при изготовлении жаждоутоляющих безалкогольных напитков (сбитней — в России, бадьяновой воды — в странах Юго-Восточной Азии). Менее распространено в европейских странах применение бадьяна при изготовлении маринадов и солений из фруктов и ягод. Здесь бадьян чаще всего используется наряду с другими пряностями как один из компонентов маринада.

Совсем редко употребляется у нас бадьян при приготовлении мяса и домашней птицы. А вот в Китае, Бирме, Корее, Японии, на Филиппинах, в Индонезии и странах Индокитая бадьян добавляют к жареному мясу или птице (особенно фазанам, курам и цыплятам) — он резко улучшает аромат блюд, делает их пикантными, неожиданными по вкусу, а само мясо более нежным и мягким. В этом случае бадьян употребляется обязательно в молотом виде (им посыпают мясо, как солью, только гуще), причем лучше всего в сочетании с растительными маслами.

Норма закладки бадьяна в жидкие сладкие блюда (компоты,

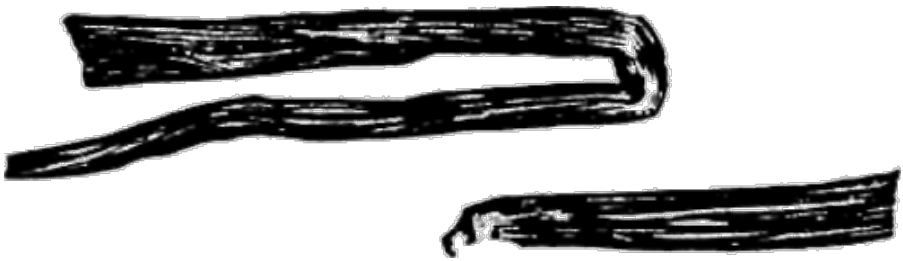
кисели)—1 или 2 зубчика, либо 1/4 чайной ложки порошка на 1,5 литра; для мясных блюд норма вдвое, иногда втрое выше, чем для сладких, и достигает 1 грамма на порцию.

В странах Юго-Восточной Азии и Дальнего Востока бадьян часто используется в сочетании с другими пряностями (чесноком, луком, перцем) для приготовления подливок к овощным, рисовым и яичным блюдам.

Примечание. С бадьяном не следует путать бадьян японский, или ядовитый (Illiciumreligiosum), сходный с ним по внешнему виду, но резко отличающийся неприятным запахом и горьким вкусом, и два растения, имеющиеся на территории СССР и часто неверно называемые бадьяном или баданом. Это, во-первых, бадьян дикий,точнее ясенец, ясенник, волкана (Dictamnusalbus), семейства рутовых, растущий на Кавказе, в Сибири и Средней Азии и содержащий ядовитое эфирное масло с сильным неприятным запахом (он способен вызывать даже ожоги на коже человека), и, во-вторых, бадан (Bergeniacrassifolia) семейства камнеломковых, встречающийся в Сибири (Алтай, Саяны) и особенно в Забайкалье, где его часто используют как местный заменитель чая и как сырье для получения технического танина.

Ваниль

Плоды (стручки) вьющегося растения (лианы) семейства орхидейных. Имеется два ботанических вида ванили, которые используются в культуре для получения пряности — Vanilla planifolia и Vanilla pompona.



ВАНИЛЬ

Первая дает несколько культурных сортов ванили лучшего качества, с длинными стручками в 20—25 сантиметров, вторая — короткие стручки более низкого качества. Родина ванили — Мексика и Центральная Америка. Культивируется эта пряность во многих странах Карибского бассейна (Ямайка, Гаити, Гваделупа, Мартиника), в тропической части Южней Америки (особенно в Гвиане), на Цейлоне, в Малайзии, на Мадагаскаре, Реюньоне, Сейшельских, Коморских островах, на о-ве Маврикий и в Полинезии — на Таити и Гавайях. Основное производство ванили сосредоточено в настоящее время на о-вах Реюньон и Мадагаскар (50% мирового производства).

Прежде чем превратиться в пряность, ванильные стручки проходят довольно длительную обработку: их срывают незрелыми, когда они лишены запаха, погружают на 20 секунд в горячую воду (80—85°), затем в течение недели ферментируют в шерстяных одеялах при температуре 60°, в результате чего стручки приобретают аромат и коричневый цвет; после этого от одного до нескольких месяцев ваниль сушат на открытом воздухе, в тени, до тех пор, пока на стручках не появится белый налет. Понятно, что в процессе обработки качество ванили может быть улучшено или ухудшено, поэтому в международной торговле принято различать восемь сортов ванили, учитывающих все сочетания ее естественных и приобретенных качеств (изысканная длинная, прекрасная длинная, достаточно прекрасная, хорошая, прекрасная короткая и др.)

Капризность ванили как культуры, необходимость ее искусственного опыления, в результате которого лишь 50% цветков дают стручки, а также длительность ее обработки привели к тому, что ваниль и по сей день остается одной из самых дорогих пряностей на мировом рынке. Дороговизна ванили побудила ряд стран к производству ее искусственного заменителя — ванилина. Однако замена эта далеко не полноценна, так как тонкий аромат настоящей ванили зависит не только от присутствия химически чистого ванилина, но и от целого ряда дополнительных веществ. Так, часто плоды, содержащие меньше ванилина, пахнут приятнее и сильнее плодов с высоким процентом ванилина. По-видимому, тонкость и стойкость аромата настоящей ванили связаны не с ванилином, а с очень ароматным маслянистым веществом, содержащимся в ванили, состав которого до сих пор не изучен.

Готовые стручки (палочки) ванили, обычно длиной от 10 до 20 сантиметров, должны быть мягкими, эластичными, слегка скрученными, маслянистыми на ощупь, темно-коричневого, иногда даже черно-коричневого цвета. Стручки лучших сортов покрыты налетом беловатых кристаллов. Светлоокрашенные и раскрытые, потрескавшиеся или ломкие твердые палочки означают, что ваниль низкого качества, она наполовину выдохлась из-за неправильного приготовления или хранения. Стойкость запаха лучших сортов настоящей ванили поразительна. Известны случаи, когда плоды ванили полностью сохраняли свой аромат (при правильном хранении) спустя 36 лет после изготовления. В то же время плохие сорта ванили быстро разрушаются и утрачивают аромат, особенно в неблагоприятной обстановке. Некоторые сорта ванили пахнут не ванилином, а гелиотропом, так как в них носителем аромата является пиперонал (гелиотропин). Эти сорта считаются в торговле менее ценными.

Ваниль — самая молодая из классических пряностей. Правда, в Испании, Италии, Австрии она стала известна с середины XVI века, но в остальных странах Европы значительно позднее — в начале XIX века, — да и употреблялась первоначально лишь в крайне узком, изысканном кругу. Это подлинная «аристократка» даже среди классических пряностей. Кроме того, диапазон применения ванили ограничен кондитерскими изделиями и сладкими блюдами, причем и здесь ваниль занимает привилегированное положение как пряность, идущая на ароматизацию самых дорогих кондитерских изделий: шоколада и какаосодержащих продуктов, бисквитов и изделий из бисквитного теста, кремов, пломбиров, ореховых печений. Ваниль

используют также для приготовления ликеров. Гораздо реже вводят ваниль в другие сладкие блюда (компоты, желе, суфле, парфе, пудинги, творожные пасты, некоторые виды варений), а ведь их ароматические качества при этом значительно улучшаются. Во всех перечисленных случаях обычно пользуются не настоящей ванилью, а ванилином.

Ваниль вводят в изделие либо непосредственно перед тепловой обработкой (в тесто), либо (чаще) сразу после нее, в еще не остывшее блюдо (в пудинги, суфле, компоты, варенье и т. п.), а в холодные блюда (например, творожные пасты) после их приготовления. Бисквиты, торты пропитывают ванильным сиропом уже после выпечки. Способ внесения ванили в изделие таков: часть палочки ванили тщательно растирают в фарфоровой ступке с сахарной пудрой, постепенно добавляя сахар до тех пор, пока вся ваниль не разотрется, и затем этот ванильный сахар вмешивают в крем, пасту или посыпают им уже готовое изделие (блюдо)*1* .

Нормы употребления ванили сравнительно невелики: от 1/20 части палочки и больше в расчете на порцию или 1/4 палочки на килограмм продуктов, вложенных в тесто. Для приготовления ванильного сахара одной палочки ванили хватает на 0,5 килограмма сахара. Для обсыпки некоторых кондитерских изделий можно приготавливать ванильный сахар меньшей концентрации, для чего достаточно просто хранить ванильные палочки вместе с сахарной пудрой в одной банке: сахар пропитается достаточно сильным запахом ванили.

Гвоздика

Высушенная нераскрывшаяся цветочная почка (бутон) дерева Caryophyllus aromaticus L. семейства миртовых. Родина гвоздики — Молуккские острова. Культивируется в Индонезии, Индии, на Цейлоне, в Малайзии, на Мадагаскаре, но главным образом в Танзании— на о-вах Занзибар и Пемба (90% мирового производства).

Гвоздика — относительно недорогая и распространенная пряность. Цветет дважды в год и дает обильные урожаи. Собранные бутоны сушат (ферментируют) прямо на солнце до тех пор, пока они не начнут издавать особого треска при переламывании. У гвоздики хорошего качества эластичность черешка затем восстанавливается и поэтому даже в высушенном виде она гнется, а при нажиме ее на бумагу остается масляный след. Гвоздика хорошего качества, если ее с силой бросить в стакан с водой, должна тонуть, в крайнем случае — плавать вертикально, шляпкой вверх, но не горизонтально (это будет означать плохое качество).

Молотая гвоздика сравнительно быстро выдыхается и мало приемлема в таком виде для употребления.

Гвоздика обладает жгучим вкусом и сильным ароматом. Жгучесть сконцентрирована в основном в черешках бутона, а наиболее тонкий аромат — в шляпке.

Гвоздика используется как пряность, а также для получения гвоздичного масла, применяемого как ароматизатор в парфюмерии и ликероводочном производстве.

В кулинарии гвоздика идет главным образом на приготовление маринадов (грибных, фруктово-ягодных, мясных, овощных, реже рыбных), а также входит в состав разнообразных смесей пряностей, используемых в кондитерском, рыбоконсервном и колбасном производствах.

Отдельно или в сочетании с корицей гвоздику используют в сладких блюдах — компотах, пудингах, кондитерских изделиях, в сочетании с черным перцем —при приготовлении жареного или тушеного мяса, баранины, свиных и мясных жирных фаршей, мясных крепких бульонов, а также соусов, подаваемых к домашней птице (куры, индейки). Для кондитерских и сладких блюд — где следует избегать горечи — лучше использовать головки (шляпки) гвоздики, а для мясных блюд и маринадов — черешки.

Гвоздику надо закладывать в различные блюда в разное время: в маринады—в процессе их приготовления вместе с

другими компонентами, в тесто и фарш — до тепловой обработки, в мясные блюда — за 10—15 минут до готовности, в бульоны, супы, компоты — за 3— 5 минут до готовности. Дело в том, что гвоздика хорошо растворяется, то есть передает свой аромат и вкус не только в горячей, но и в холодной воде, причем сообщает жидкости не только запах, но и цвет (коричневый). При повышенных температурах, особенно при кипячении, аромат гвоздики улетучивается, а вкус раствора или блюда становится горьким, особенно неприятным в сладких блюдах и кондитерских изделиях. Вот почему чем более тонкий аромат гвоздики мы хотим сообщить блюду, тем позднее мы должны ее закладывать. Там же, где гвоздику необходимо закладывать до тепловой обработки, в результате которой действие ее горького начала усиливается, следует быть особо осторожным в дозировке, особенно в кондитерских изделиях. Совершенно нельзя закладывать гвоздику в блюда, требующие длительной тепловой обработки и одновременно ранней закладки пряностей, например в пловы. Наиболее высокие нормы закладки гвоздики в маринады: в грибные — 1—2 грамма на 10 килограммов грибов, во фруктово-ягодные и овощные — 3—4 грамма на 10 литров заливки. Существующие в некоторых кулинарных руководствах довольно высокие нормы закладки гвоздики (до 1 грамма на 1 литр маринада) возникли в свое время вследствие того, что гвоздика наряду с черным перцем являлась самой ходовой пряностью и за неимением (или из-за незнания) других заменяла своим количеством разнообразие их. Поскольку в маринады должен входить по возможности более широкий набор пряностей, лучше значительно снижать долю гвоздики, увеличивая долю других, особенно европейских пряностей.

Следует также избегать больших доз гвоздики в сочетаниях с уксусом, вином и вообще спиртосодержащими жидкостями, которые весьма часто входят в состав рецептур различных маринадов, соусов и подливок. В спирте растворяются (экстрагируются) гораздо сильнее горькие фракции гвоздики, которые не только неприятны сами по себе, но и вредны для здоровья человека.

В тесто можно закладывать примерно 4—5 почек гвоздики на 1 килограмм вложенных продуктов при наличии других пряностей, в составе которых гвоздика может составлять от 1/5 до 1/7 части. Творожные пасты требуют еще меньшей дозы—2—3 молотые почки гвоздики или 4—5 шляпок на 1 килограмм творога. В компоты, супы, бульоны вполне достаточно класть 1 почку в расчете на 2—2,5 стакана жидкости, во всяком случае, не более 3 почек на 1 литр. При приготовлении мяса допустимо

использовать 2 почки в расчете на порцию, причем при жарении гвоздика употребляется в молотом виде, а при тушении в целом. Если при этом употребляют также другие пряности, норму гвоздики снижают наполовину. В советской пищевой промышленности, особенно в консервной, весьма часто гвоздику заменяют отечественной пряностью — **колюрией** (см. стр. 119).

Имбирь
(zingiber officinale rosc)

Синоним: белый корень. Многолетнее травянистое растение семейства имбирных.

Родина — Южная Азия. Культивируется в Китае, Индии, Индонезии, на Цейлоне, в Австралии, Западной Африке, на Ямайке, Барбадосе. Имбирь был первой азиатской пряностью, переселившейся в Америку еще в начале XVI века и быстро прижившейся там. В диком виде имбирь не встречается, он возделывается исключительно как огородное растение, а иногда и просто в домашних условиях (в ящиках, горшках).

Как пряность употребляют корневище имбиря, которое имеет вид кругловатых, но как бы плоско сдавленных, пальчаторазделенных кусочков, напоминающих различные фигурки. В зависимости от способа обработки различают белый имбирь (грязно-белого и сероватого цвета) и черный имбирь. Белый — это предварительно вымытый имбирь, очищенный от поверхностного более плотного слоя, а затем уже высушенный на солнце. Черный — неочищенный, не ошпаренный кипятком и высушенный на солнце. Последний имеет более сильный запах и более жгуч на вкус. На изломе имбирь обоих видов серо-белый. В молотом виде — таким он встречается чаще всего — имбирь представляет собой мучнистый серовато-желтоватый порошок.

ИМБИРЬ

Имбирь принадлежит к одной из самых излюбленных в России пряностей. Он с давних пор находил применение в национальной русской кухне — в сбитнях, квасах, наливках, настойках, брагах, медах, а также в пряниках, куличах, сдобных булочках.

Широкое употребление имбиря в кондитерских изделиях (леденцы, варенье, печенье, кексы, бисквиты), сладких блюдах (компоты, пудинги), в алкогольных (пиво, ликеры) и особенно безалкогольных напитках интернационально. В странах Азии имбирь повсеместно употребляют в презервах из мяса и птицы, в чай; он входит в состав карри и многих других пряных смесей. В Юго-восточной Азии имбирь, кроме того, употребляют как самостоятельный продукт: свежий имбирь засахаривают или делают из него варенье. В Китае, Индокитае, Бирме и в Англии популярно также варенье чоу-чоу (имбирь с апельсиновой коркой). В Индии выпускают четыре сорта «имбирной муки», отличающейся различным процентным содержанием имбиря. В Англии и США производят легкое имбирное пиво.

Для европейской, английской, голландской и американской кухни характерно использование имбиря в соусах к мясу, в овощных и фруктовых маринадах, а в азиатской кухне имбирь широко используется при тушении мяса и домашней птицы. При этом имбирь не только ароматизирует мясо, но и делает его более мягким.

Имбирь следует вводить в тесто либо в процессе замеса, либо в конце его, при тушении мяса — за 20 минут до готовности, в компоты, кисели, муссы, пудинги и другие сладкие блюда — за 2—5 минут до готовности, а в соусы — после окончания тепловой обработки. Нормы закладки имбиря относительно высокие — до 1 грамма на 1 килограмм теста или мяса.

Калган[7] (правильнее галгант)

Синонимы: галган, альпиния, налганный корень, аптечный корень. Корневище трех видов многолетнего травянистого растения семейства имбирных:

1) Alpinia officinalis (так называемый малый корень);

2) Alpinia Galanga (большой корень);

3) Alpinia chinensis (китайский корень).

Родина — остров Хайнань (Китай). Возделывается в Южном Китае, Таиланде, на о-ве Ява (Индонезия).

Галгант — пряность, лишь ботанически схожая с имбирем, но не заменяющая его и тем более не заменяемая им в кулинарии. Приготовление его несложно. Корневище галганта очищают от внешней кожицы, режут на прямоугольные куски длиной 5—8 сантиметров и в таком виде сушат, после чего оно делается твердым, деревянистым и приобретает морщинистую поверхность и красно-коричневый цвет. Цвет этот сохраняется и на разрезе корня, благодаря чему галгант легко отличить от имбиря.

Галгант гораздо ароматичнее имбиря. У молотого галганта аромат особенно тонкий, приятный (в то время как у имбиря душноватый). На вкус галгант резко пряный, жгучий, горьковатый.

В XVII — XVIII веках галгант вывозили из Китая в Европу через Россию и потому в Западной Европе одно время он считался «русским корнем», тем более, что он широко применялся в русской кухне XVII века. Старинным русским заварным пряникам, медовым и малиновым брагам, сбитням и квасам, а также настойкам калганный корень придавал непередаваемо своеобразный аромат. С XIX века в Западной Европе, особенно во Франции, галгант стал применяться в ликероводочном производстве, главным образом в виде галгантового масла, добываемого из корней. Применяется он обычно в сочетании с полынью, которую он своеобразно смягчает. В других целях галгант используют в Европе очень редко. В китайской кухне его употребляют, как и имбирь, в сладкие и мясные блюда. Нормы закладки галганта вполовину или на четверть меньше, чем имбиря.

Примечание. Галгант не следует путать с так называемой калган-травою, или калганом диким (лапчатка, узик, дубровка:PotentillaerectaL., Potentillatormentilla Neck., Potentillasilvestris Neck.), корни которого используют как заменитель подлинного калгана. Лапчатка растет в наших лесах. Ее корни, совранные ранней весной или поздней осенью, обладают нежным ароматом и

вполне могут быть использованы для приготовления спиртово-водочных настоек или для улучшения вкуса фруктово-ягодных настоек. Кроме того, калган дикий используется как вяжущее средство и краситель.

Но есть и другие травы, также иногда называемые калган-травою или лапчаткой. Они не могут быть использованы как заменитель пряности. Это камчужная трава, кошачья лапка (Alchemillavulgaris) и лапчатка гусиная (Potentillaanserina). Обе они лишены аромата, горьки на вкус. В медицине используется у них не корень, а листья.

Кардамон (Elettaria Cardamomum)

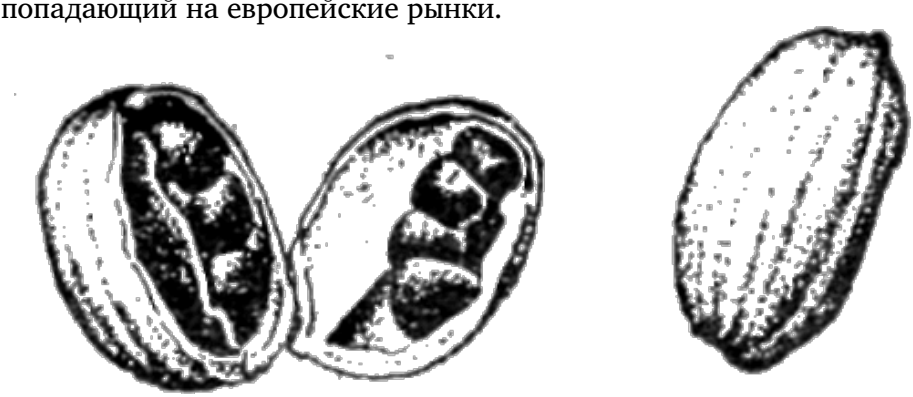
Травянистое многолетнее растение семейства имбирных.

Родина — Малабарский берег Индии и Цейлон. Здесь же — основные места разведения.

В качестве пряности употребляются плоды (семена) кардамона, заключенные в коробочки-капсулы. Их снимают слегка недозрелыми, сушат на солнце, смачивают водой и вновь сушат. Получаются белые трехгранные капсулы длиной 0,8—1,5 сантиметра у малабарского кардамона и длиной до 4 сантиметров у цейлонского, менее ароматичного. Внутри капсул — три гнезда, в каждом из которых по 3—4 темных семечка. Эти-то семечки с сильным, острым, пряно-жгучим, слегка камфарным запахом и являются пряностью. Тонкая оболочка капсул, легко ломающаяся от нажима пальцами, не имеет запаха и в кулинарии не употребляется. Она играет лишь роль пленки, предохраняющей кардамон от выдыхания.

Наряду с собственно кардамоном в Азии и Африке имеется близкое к кардамону растение рода Amomum, семена нескольких видов которого обладают кардамонным запахом.

Таковы, например, сиамский кардамон (Amomum cardamomum L.), имеющий маленькие круглые серо-коричневые плодики, и большой яванский кардамон (Amomum maximum Roxb), применяемый в азиатской кухне, но чрезвычайно редко попадающий на европейские рынки.



КАРДАМОН (увеличенное изображение)

Кардамон принадлежит к одной из наиболее изысканных

пряностей в западноевропейской и русской кухнях.

Он входит в состав почти всех смесей пряностей.

Но основная его область применения — ароматизация мучных кондитерских изделий — кексов, печений, коврижек, пряников — и особенно ароматизация кондитерских начинок в рулетах, слоеном тесте и в изделиях с добавлением кофе (например, кофейный торт). Сильный запах кардамона способен хорошо сохраняться в таких изделиях даже, несмотря на высокую температуру в духовке и «перебить» слишком однообразный и навязчивый кофейный запах или придать ему неожиданную пикантность.

Но помимо этого традиционного у нас применения кардамона его можно использовать для облагораживания домашних настоек и наливок, как компонент в маринадах для фруктов, в некоторых сладких блюдах (кисели, компоты, творожные пасты) и — не в последнюю очередь — в рыбных супах, в пряных отварах для рыбы, для ароматизации рыбных фаршей, начинок, запеканок.

В Западной Европе кардамон употребляют в гороховые супы, в картофельные салаты, в рисовые блюда и в мясные начинки и фарши.

Вносить кардамон надо крайне осторожно, поскольку это сильная пряность. Одной капсулки вполне достаточно на 1 килограмм теста или фарша. Но предварительно надо размолоть кардамон.

Для сладких блюд (компоты, кисели) достаточно половины или третьей части капсулки на 1 литр жидкости, причем в этом случае, как и в супы, кардамон в виде зерен вносят за 5 минут до готовности, а в молотом виде — непосредственно перед окончанием тепловой обработки, буквально на несколько секунд.

Кардамон в сочетании с мускатным орехом хорошо использовать для ароматизации соуса к отварной рыбе.

Корица

Кора нескольких видов коричных деревьев семейства лавровых, используемая как пряность в высушенном виде. Наиболее известны следующие четыре вида.

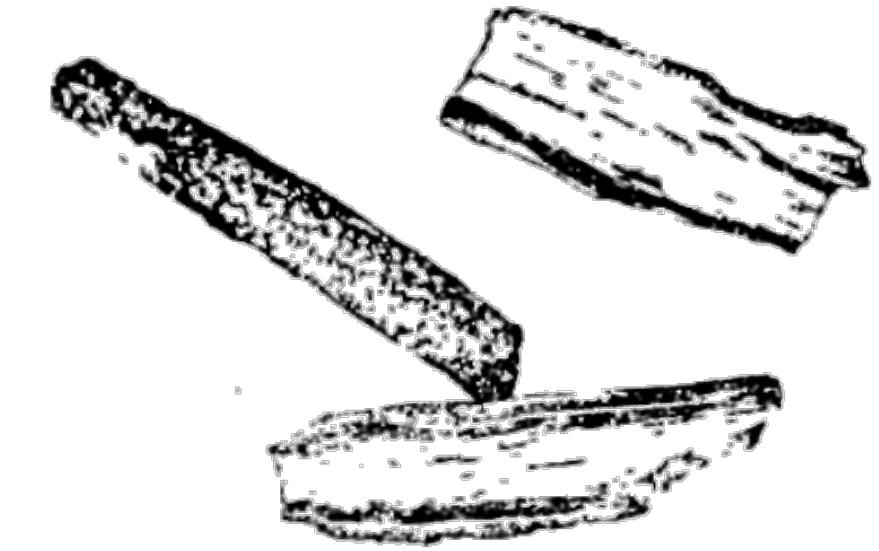
Цейлонская корица (Cinnamomum zeylanicum Br.)

Синонимы: кинамон, благородная корица, настоящая корица.

Родина — Цейлон. Культивируется в Индии, Индонезии, Малайзии, Бразилии, Гвиане (Фр.).

Насаждения цейлонской корицы представляют собой кустарники, с однолетних — трехлетних побегов которых дважды в году снимают кору: после периода дождей, когда кора снимается легче и делается более ароматной.

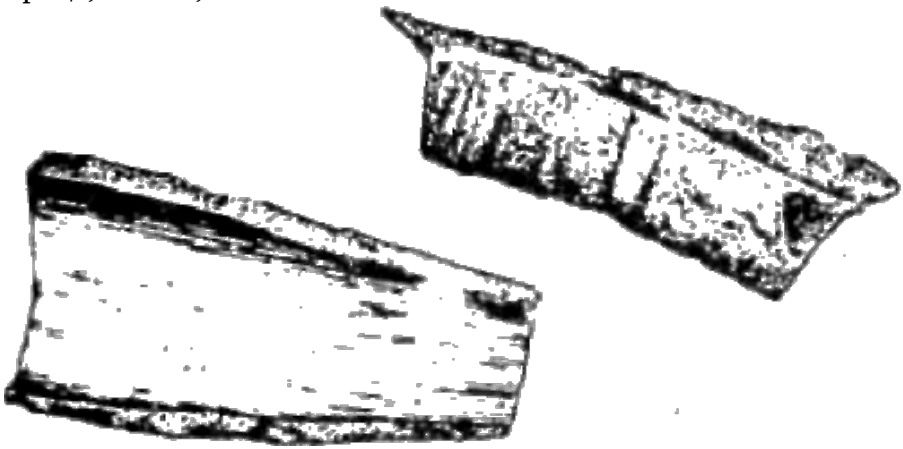
Снимают кору полосками длиной 30, шириной 1 — 2 сантиметра и, соскоблив с нее верхнюю кожицу, сушат в тени, в результате чего корица приобретает желто-коричневый или светло-коричневый цвет наружной поверхности и более темноватый цвет внутренней поверхности и свертывается в трубочки. Толщина цейлонской корицы после сушки едва достигает 1 миллиметра. Лучшие сорта по толщине почти ничем не отличаются от писчей бумаги. Эта корица чрезвычайно ломка. Аромат ее очень нежен. Вкус сладковатый, слегка жгучий, согревающий.



ЦЕЙЛОНСКАЯ КОРИЦА

Китайская корица (Cinnamomum Cassia Bl.)

Синонимы: ароматная корица, индийская корица, простая корица, кассия, кассия-канель.



КИТАЙСКАЯ КОРИЦА

Родина — Южный Китай. Культивируется в Китае, Камбодже, Лаосе, Индонезии. Кору срезают со стволов и ветвей деревьев один раз в 8— 10 лет полосками разной длины (до 10—15 сантиметров), шириной 1—2 сантиметра и сушат в тени. Готовая корица представляет собой грубоватые обломки коры, слегка вогнутые, имеющие шероховатую внешнюю поверхность красновато-коричневого цвета с серо-коричневыми пятнами и более гладкую внутреннюю поверхность ровного коричневого цвета. Толщина китайской корицы — от 2 миллиметров и более. Вкус, выраженный ароматичный, значительно более резкий, чем у цейлонской корицы, сладковатый, терпко-вяжущий, слегка жгучий.

Малабарская корица (Cinnamomum Tamala Nees)

Синонимы: коричное дерево, бурая корица, древесная корица, кассия-вера.

Родина—Юго-Западная Индия. Растет в Индии и Бирме. По внешнему виду еще более грубая, чем кора китайской корицы, неровного (грязного) темно-бурого оттенка, значительно менее ароматная по запаху, чем предыдущие сорта. Толщина ее — до 3 миллиметров и более, вкус — резко вяжущий, с оттенком горечи.

Циннамон, или пряная корица (Cinnamomum Culilawan Bl.)

Родина — Молуккские острова. Культивируется в Индонезии. Кора молодых (однолетних) побегов кустарника циннамона. В сухом виде представляет собой маленькие кусочки (1—2 сантиметра) тонкой коры беловато-бежевого снаружи и желто-красного цвета внутри. Аромат — остро-пряный, вкус — пряно-жгучий.

* * *

Разные виды корицы употребляются главным образом в кондитерском производстве (в печенье, кексы, куличи, пряники, сладкие пироги с фруктовой начинкой), а в кулинарии — при приготовлении сладких блюд (пудинги, сладкие пловы, компоты,

варенья, муссы, желе, кисели, творожные пасты).

В современной западноевропейской кухне корицу широко применяют в различные виды фруктовых салатов и в некоторые овощные (шпинат, красная капуста, кукуруза молочновосковой спелости, морковь), а также в холодные фруктовые супы из свежих и сушеных фруктов. Особенно хорошо сочетается корица с теми блюдами, в состав которых входят яблоки.

В восточной кухне, в том числе и в нашей закавказской и среднеазиатской, корица употребляется при приготовлении холодных и горячих блюд из домашней птицы (индейка, курица) и вторых блюд из баранины (жареной, тушеной), а в Китае и Корее — при приготовлении жареной свинины. Корица улучшает, облагораживает вкус жирного мяса.

Наконец, корица — обязательный компонент различных смесей сухих пряностей и смесей для фруктовых, грибных и мясных маринадов.

Корицу употребляют либо в целом виде (жидкие блюда), либо чаще — в молотом (особенно в салаты, вторые блюда). Закладку производят за 7—10 минут до готовности блюда (супы, компоты, горячие блюда) или непосредственно перед подачей на стол (салаты, творожные пасты, простокваша).

Нормы закладки корицы сильно колеблются. Особенно они высоки в восточной, индийской и китайской кухнях; в среднем — от 0,5 до 1 чайной ложки на 1 килограмм риса, творога, мяса, теста или на 1 литр жидкости.

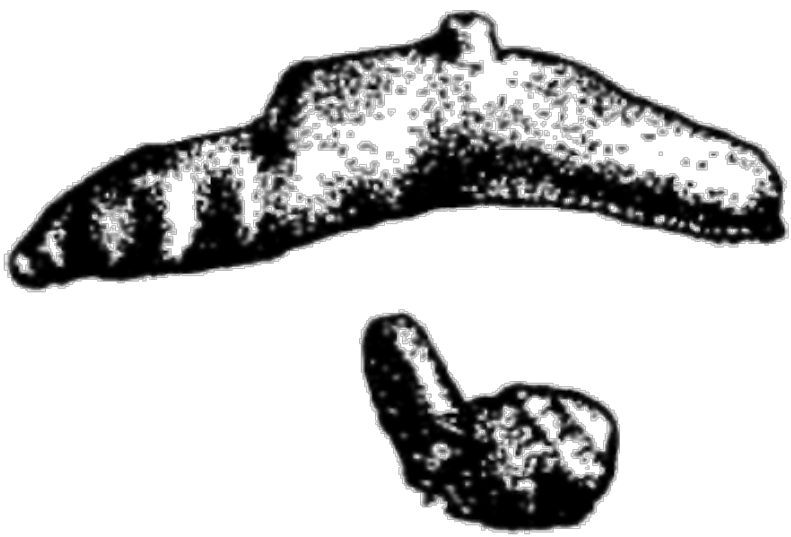
В качестве заменителей корицы, разумеется, худших по качеству, применяют незрелые высушенные плоды — семена коричных деревьев (шарики размером с горох, серо-коричневого цвета с более резким, чем у корицы, запахом и жестким, неприятным вкусом), а также искусственный заменитель — коричный экстракт.

Куркума
(curcuma longa l.)

Синонимы: куркума длинная, желтый корень, гургемей, зарчава, халди. Многолетнее травянистое растение семейства имбирных.

Родина — Индокитай. Возделывается в Индии, Камбожде, на Цейлоне, в Индонезии (Ява), Южном Китае, Японии, на Филиппинах, на Мадагаскаре и о-ве Реюньоне, в странах Карибского бассейна (Гаити), в СССР — в Закавказье.

Как пряность куркума известна более 2,5 тысяч лет. Сначала ее применяли лишь в Индокитае и Индии, в конце I века куркума впервые была ввезена в древнюю Грецию и с тех пор постоянно ввозится в Европу. Греки называли ее желтым имбирем. В XVI—XVII веках куркума была известна в Западной Европе под названием terra merita — достойная земля. И только с середины XVIII века она приобрела свое нынешнее название куркума — латинизированное арабское. В Средней Азии ее называют зарчава.



КУРКУМА ДЛИННАЯ

В Китай куркума была завезена на 400 лет позже, чем в Европу, но, будучи культивирована там, дала лучшие торговые

сорта, весьма ценимые и чрезвычайно редкие на мировом рынке.

Приготовление куркумы-пряности — сложный процесс: свежесобранные корни-клубни куркумы отваривают вместе с определенными специальными красителями, затем высушивают, очищают от кожуры, после чего они приобретают характерный оранжевый цвет.

В качестве пряности употребляются главным образом боковые, длинные корни куркумы, а не центральный корень — клубень.

Готовые корни тверды, на разрезе блестят, как рог, очень плотны, тонут в воде. Они обладают слабо жгучим, слегка горьковатым вкусом, напоминающим имбирь, но их аромат тонок, своеобразен — чрезвычайно приятный, иногда слабо ощутимый.

Обычно куркуму продают не корнями, а в порошке, похожем на тончайшую пудру.

Кроме куркумы длинной, имеется еще 40 видов куркумы, из которых лишь три используются в пищевой промышленности.

Куркума ароматная (Curcuma aromatica Salisb.)

Неверно ее иногда называют «индийским шафраном». Употребляется главным образом в кондитерском производстве, где ценится выше куркумы длинной.

Куркума цедоария (Curcuma zedoaria Rosc), или цитварный корень.

Корень грушевидной формы размером с грецкий орех или голубиное яйцо. Продается не в виде порошка, а разрезанным на маленькие кусочки — дольки под названием «мелкой куркумы». Имеет слегка камфарный запах и горько-жгучий вкус. Используется как заменитель куркумы длинной при производстве ликеров.

Куркума круглая (Curcuma leucorrhizae).

Растение, идущее главным образом для приготовления куркумового крахмала.

* * *

Куркума — пряность, широко употребляемая на всем Востоке, особенно в Юго-Восточной Азии, и как приправа к пище, и как пищевой краситель, и, наконец, как медицинское средство.

Куркума является непременным компонентом всех пряных смесей, особенно индийских «карри» и среднеазиатских смесей для плова. Без подливки с куркумой немыслимо ни одно рисовое блюдо в странах Индийского океана.

В Средней Азии и Азербайджане куркума, служит неизменной приправой к пловам. Такие пловы, как «той палови» (свадебный), «янгилик палов» (изобилие), «зарчава палов» (куркумовый), «майиз палов» (плов по-бухарски), вообще невозможно приготовить без куркумы.

В страны Европы и Америки куркума экспортируется в основном из Индии. Наибольшее применение в Европе куркума находит в Англии, где ее традиционно прибавляют ко всем мясным и яичным блюдам и к соусам. В остальных европейских странах куркуму используют в кондитерском производстве и главным образом как пищевой краситель для окраски ликеров, маринадов, масла и сыров, а также при производстве горчицы. Помимо красивой окраски куркума придает пищевому продукту свежесть и делает его более стойким при длительном хранении.

Куркума вносится в пищу в чрезвычайно малых количествах: обычная в таких случаях рекомендация «на кончике ножа» годится для 1 килограмма риса. Вносят куркуму в плов либо непосредственно перед закладкой риса, когда уже полностью готов зирвак (тушеное с маслом мясо, лук и морковь), либо за 3—5 минут до готовности плова, когда вода почти полностью выкипает.

Лавр
(lauras nobilis l.)

Вечнозеленый кустарник или дерево семейства лавровых.

Родина — п-ов Малая Азия, восточное Средиземноморье. Разводится во всех странах Южной и Западной Европы, Северной Африки, Ближнего Востока, а в СССР — на Черноморском побережье Закавказья и в Крыму.

Как пряность используются листья лавра— так называемый лавровый лист в свежем или чаще в высушенном виде, а также плоды (семена) лавра и лавровый порошок, представляющий собой концентрированный экстракт эфирных масел лавра и получаемый промышленным путем в Грузии.

Сбор листьев производится один раз в два года (с одного гектара плантаций лавра собирают до 4 тонн лаврового листа[8]). Лавровый лист легко и быстро поддается сушке на открытом воздухе или при комнатной температуре, но столь же легко портится при неправильном хранении.

Вот почему лавровый лист следует хранить не только в хорошо закрытой посуде и в сухом месте, как и остальные пряности, но и лучше всего в спрессованном состоянии, что гарантирует длительное сохранение его аромата.

Доброкачественный лавровый лист должен иметь в сухом виде ровный светло-оливковый цвет Такой лист после варки становится темно-зеленым и почти полностью походит на свежий лист лавра. Поблекшие и тем более порыжевшие сухие листья фактически негодны к употреблению, ибо они могут сообщить блюду затхлый, горький привкус, так как лишены основного ароматического начала — эфирных масел.

Лавровый лист используют для ароматизации супов (мясных, куриных, картофельных, рыбных, гороховых) и вводят во вторые блюда из мяса (тушеная говядина, телятина, баранина, отварной окорок, студень), рыбы (отварная, тушеная рыба, заливное, маринованная сельдь), мягкотелых и панцирных (раки, крабы, креветки, гребешки), овощей (тушеная морковь, отварной и тушеный картофель, гороховые каши), а также употребляется в соусы (главным образом в порошке, который у нас применяется редко), в грибные маринады —в составе смеси пряностей и, наконец, при консервировании мяса, овощей и рыбы.

В первые блюда лавровый лист кладут за 5 минут до готовности, во вторые — за 10 минут. В соусы порошок вводят после их готовности, когда они остынут не менее чем до 40°.

Нормы лаврового листа могут быть довольно высокие (3—4 листа на блюдо), но при этом необходимо помнить, что нельзя передерживать лавровый лист в блюде, а следует вынимать его из блюда до подачи на стол, чтобы он не дал горечи.

Вот почему лучше класть повышенную норму лаврового листа, скажем, вдвое большую, чем указано в том или ином рецепте, но вынимать его из блюда вдвое раньше, то есть давать на экспозицию сокращенный срок. Тем самым мы получим самые нежные, первые фракции эфирного масла, сделаем запах нежнее, но усилим его «количество», вместо того, чтобы из малого количества лаврового листа получить весь «до конца» запах и тем самым выжать в блюдо самые грубые — вторые и третьи фракции, дающие часто горький привкус.

Мускатный цвет и мускатный орех.

Пряности, получаемые из плодов мускатного дерева — мускатника (myristica fragrans houtt.) семейства мускатниковых, от 6 до 18 метров высотой.

Родина — восточная часть Молуккских островов. Растет и культивируется в тропических странах Юго-Восточной Азии — Индонезии и Малайзии, а также на некоторых островах.

Одно дерево дает от 1500 до 2000 плодов. Плоды мускатного дерева представляют собой большие, ярко-желтые или серо-желтые, напоминающие персик фрукты, которые при полном созревании лопаются пополам и обнажают семя, не полностью покрытое тонкой, но довольно мясистой кровелькой-присеменником (ариллусом) и, кроме того, твердой, деревянистой, но тонкой темно-бурой оболочкой (скорлупой). Из ариллуса получают пряность, называемую в продаже мускатным цветом, а из самого семени — пряность, называемую мускатным орехом.

Мускатный цвет.

Синонимы: мацис, мэс. Мускатный цвет, следовательно, не имеет ничего общего с цветком мускатного дерева, а представляет собой присеменник, то есть мягкую кожицу, покрывающую большую часть семени мускатного дерева наподобие лепестков. В свежем виде мускатный цвет ярко-красного (рубинового) или ярко-малинового цвета. После сушки этот цвет меняется на оранжевый и после непродолжительного хранения на оранжево-желтый или темно-желтый.

Обычно ариллус стараются снять неповрежденным, выдавливая из него орех. В таком случае в центре мускатного цвета образуется отверстие (дырочка), остающееся и после сушки, по которому распознается целый, неповрежденный мускатный цвет, ценимый значительно выше ломаного. Сушка производится на бамбуковых или кокосовых циновках прямо на солнце. Первым признаком высыхания, уже к концу первого дня, является потеря мускатным цветом сочности, упругости и яркой окраски: он становится вялым, мягким. В этом податливом состоянии ему придается плоский вид (его сплющивают деревянными «утюгами» или катками), чтобы в дальнейшем, когда он полностью высохнет (через 2—3 дня) и станет хрупким, его было удобнее упаковывать

и предохранять от поломки.

Готовый хороший, доброкачественный мацис должен представлять собой твердую, очень хрупкую, слегка просвечивающую как бы роговую пластинку длиной 3 — 4, шириной 2—3 сантиметра и толщиной 1 миллиметр, ровно окрашенную в светло-оранжевый или темно-желтый цвет с отверстием в центре и разделяющуюся по краям на 10—15 лопастей. Текстура (рисунок ткани) хорошего мациса всегда резко выражена.

Лучший мускатный цвет получается из так называемых вторых листочков, лежащих ближе к семени.

Более всего на мировом рынке ценятся пенангский (наилучший) мускатный цвет и банданский (высокого сорта).

Мускатный орех

Мускатный орех получается в результате еще более длительной и сложной обработки, чем мускатный цвет. Освобожденные от околоплодника и присеменника семена мускатника поступают в специальные сушильни — легкие бамбуковые постройки с чуть прикрытой пальмовыми ветвями крышей, где под высокими бамбуковыми козлами разводится небольшой бездымный огонь, а на козлы в огромных бамбуковых решетках помещают семена мускатника. Огонь поддерживается круглосуточно в течение полутора месяцев, если сушка идет хорошо, в противном случае сушка затягивается до двух и даже трех месяцев, причем ежедневно к исходу дня орехи переворачивают деревянными граблями, чтобы высушивание шло как можно равномернее. Когда орехи высыхают и их оболочка начинает отставать от ядра (при переворачивании орехи начинают греметь), их тонкую скорлупу разбивают деревянными или каменными (но только не металлическими) молотками или пестами и освобождают ядра. Эти ядра яйцевидной формы, светло-бурого цвета, испещренные более темными, прихотливо ветвящимися и немного возвышающимися над поверхностью ореха сосудиками. Но на этом «приключения» мускатного ореха не кончаются. Освобожденные от скорлупы ядра помещают на несколько минут в известковое молоко (смесь морской воды и извести, получаемой из известняков кораллов) и тщательно в нем перемешивают, после чего вновь сушат в тени от одной до трех недель. Таким образом, производство мускатных орехов иногда затягивается почти до четырех месяцев.

МУСКАТНЫЙ ОРЕХ

Готовый мускатный орех представляет собой ядро несколько неровной яйцевидной формы (2—3 сантиметра в длину и 1,5—2 сантиметра в поперечнике), серо-коричневого цвета, изборожденное светло-бежевой сетью морщинок. На одном полюсе ореха — светлое пятно, на другом — хуже заметное — темно-коричневое, иногда даже черное. На срезе мускатный орех имеет характерный мраморный рисунок: по бежевому полю — темно-коричневые полоски-вкрапления.

* * *

Мускатный орех и мускатный цвет обладают по-разному сильным и утонченным ароматом и пряно-жгучим вкусом (разные оттенки и тембр). Эти ароматическо—вкусовые различия дают основания считать их совершенно не аналогичными одна другой пряностями. Отсюда — неодинаковая сфера применения их. Иногда они применяются вместе как дополняющие и обогащающие друг друга две различные пряности.

Мускатный орех имеет более широкую сферу применения. Он употребляется у нас чаще всего в сладких блюдах (варенья, компоты, муссы, пудинги, творожные пасты) и кондитерских изделиях из теста (крендели, кексы, куличи, бисквиты, печенье, сладкие пироги). В западноевропейской кухне мускатный орех

применяется для ароматизации овощей — в салаты и пюре (холодные и горячие) из картофеля, брюквы, репы, шпината, овощные супы, почти во все грибные блюда (грибные супы, соусы, салаты, маринады, отварные грибы), в блюда из всех видов домашней птицы (куры, индейки, утки, гуси), в макароны, в блюда из мелкой жирной дичи (перепела), в нежные и пресные виды мяса (телятина, молодая свинина), в блюда из субпродуктов и, наконец, в рыбные блюда (отварная и тушеная рыба, рыбные супы, заливное). Наиболее эффектно употребление мускатного ореха во всевозможных блюдах из мясных и рыбных фаршей (рулеты, запеканки) и вообще в начинках, где сочетаются мясо (или рыба) с овощами, грибами, тестом, а также в соусах, многим из которых мускатный орех придает основной аромат.

Мускатный цвет также употребляется в большинстве из вышеперечисленных типов блюд, за исключением грибных, рыбных, макаронных и из дичи. Мускатный цвет хорошо сочетается с мускатным орехом в мясных блюдах. Так же, как мускатный орех, мускатный цвет является важным компонентом различных соусов, во многих из которых он употребляется самостоятельно (без мускатного ореха), придавая им специфический аромат.

Интересно отметить, что в соусах английской и немецкой кухни мускатного цвета всегда вдвое больше, чем мускатного ореха (например, в йоркширском, уорчестерском, кембриджском и франкфуртском соусах), и наоборот, в соусах французской и итальянской кухни вдвое больше мускатного ореха (например, в болонском соусе).

В европейской кухне употребляется как пряность мацисное масло — бесцветная ароматная эссенция мускатного цвета, используемая при приготовлении ароматных горчиц, кетчупа и в консервной промышленности.

Надо сказать, что мускатный цвет всегда ценился дороже мускатного ореха. В первой половине XIX века он был в 4 раза дороже мускатного ореха, к концу XIX века эта разница сократилась вдвое. В наши дни мускатный цвет лишь на 25—30% дороже мускатного ореха, но в продаже он встречается все же значительно реже.

Перцы

Растения, относящиеся к роду перцев (Piper) семейства перечных, насчитывающего более полутора тысяч видов. Это небольшие лазящие полудеревянистые кустарники (лианы), дающие соцветия-кисти наподобие гроздей винограда, на каждой из которых умещаются по 30—50 мелких шаровидных плодов-костянок, обтянутых тонким слоем мякоти — околоплодника. Однако из них употребляются как пряности всего 5—6 видов, произрастающих в Южной Азии. От них получаются черные, белые, серые и коричневые (по окраске готового продукта) перцы.

Растения, от которых получаются красные перцы (капсикумы) — жгучие, полужгучие и сладкие — ничего общего с родом настоящих перцев не имеют и относятся к семейству пасленовых. О них будет сказано позднее.

Наименование «перец» придается в торговле также ряду других пряностей, не относящихся к семейству перечных. Таковы, например, «душистые перцы» и псевдо-перцы (ксилопии), также рассматриваемые здесь отдельно от настоящих перцев.

К настоящим перцам относятся следующие.

Черный перец (Piper nigrum L.)

Родина— Южная Индия. Растет и культивируется в Индии, Индонезии, Таиланде, на Цейлоне, в Малайзии, Сингапуре, Камбодже, Лаосе, Вьетнаме, странах

Карибского моря, Южной Америки.

Черный перец как пряность готовят из зеленых незрелых плодов, которые сушат целиком, с мякотью околоплодников, прямо на солнце. Иногда, чтобы убыстрить сушку, кисти плодов перца погружают на несколько минут в горячую воду или просто ошпаривают.

Высушенный перец представляет собой черные или черно-бурые морщинистые зерна диаметром 3,5—5 миллиметров. Черный перец тем лучше, чем он тверже, темнее, тяжелее. 1000 зерен черного перца хорошего качества должны весить ровно 460 граммов. Такое соотношение в весе и количестве зерен черного перца обусловливало его использование в средние века в качестве разновесок для взвешивания аптечных товаров и других малых мер, требующих большой точности. Хорошо высушенный черный перец не должен сереть в лежке. Посерение означает порчу перца,

полную или частичную утрату им целебных и ароматических свойств.

Лучшими на мировом рынке сортами черного перца считаются малабарский и теллишери.

Черный перец называют часто самой универсальной пряностью, а точнее — это самая распространенная и самая известная пряность, не более универсальная, чем многие другие классические пряности. Черный перец применяется в мясных, рыбных, овощных, грибных и яичных блюдах — как холодных, так и горячих. Он входит в состав маринадов и сухих смесей пряностей. Изредка, в небольших количествах, наряду с другими пряностями черный перец можно употреблять и в сладких блюдах — в некоторых видах печений.

Нормы закладки черного перца различны и зависят исключительно от вкуса.

Белый перец (Piper nigrum L.)

Ботанически то же самое растение, что и черный перец. Но для получения белого перца как пряности используют зрелые, красные плоды перца, которые либо вымачивают в морской или известковой воде, чтобы с них сошла красная мякоть — околоплодник, окружающая семя — косточку, либо ферментируют в кучах на солнце по 7—10 дней, пока мякоть сама не слезет с косточки. Перец, приготовленный последним способом, душистее. После освобождения от мякоти белый перец сушат — он становится круглым гладким «горошком», снаружи грязно-белого цвета, а при раздавливании слегка желтоватым.

БЕЛЫЙ ПЕРЕЦ (увеличенное изображение)

Основные районы производства белого перца — страны Индокитая (Таиланд, Лаос, Камбоджа) и Малайзии. Белый перец ценится дороже, чем черный. По вкусу он менее острый, а по запаху — более ароматичный, с несколько иным тембром. У белого перца более узкая сфера применения. Его совершенно нельзя применять в сладких блюдах. Реже применяется, он в супах и салатах. Зато в некоторых случаях (например, для отварной говядины, телятины, пельменей и вообще изделий из отварного мяса и теста) предпочтительнее применять белый перец. Дело в том, что белый перец имеет более тонкий и вместе с тем более специфический, сильный, слегка душноватый аромат, который лучше сочетается с нежными, отварными средами, не имеющими собственного запаха.

Белый перец, как и черный, входит в большинство смесей пряностей, в особенности в состав светлых и умеренных по жгучести карри.

Перецкубеба (Piper Cubeba L.)

Синонимы: яванский перец, кумукус, рину. Лиана, дающая грозди плодов («ягоду»), внешне очень похожих на черный перец, но чуть крупнее и имеющих с одного конца характерное сужение,

похожее на «ножку».

Родина — Индонезия (о-ва Ява, Бали, Суматра, Борнео). Культивируется в Индонезии, Малайзии, на Цейлоне и отчасти на Антильских островах (Центральная Америка).

Пряность кубеба получается из сорванных непосредственно накануне созревания плодов (пожелтевших, но еще не успевших покраснеть), высушенных на солнце. В готовом виде кубеба представляет собой «зерна»— шарики диаметром 4—6 миллиметров темно-серого или серо-бурого цвета, с небольшим заострением-сосочком у одного полюса и с палочкой-ножкой длиной 5—9 миллиметров у противоположного полюса. Поверхность зерен довольно грубая, как бы покрытая выпуклой сетью морщин, более выраженных, чем у черного перца. В отличие от черного и белого перца зерна кубебы не монолитны, а состоят из тонкой (1 миллиметр) твердой, но хрупкой оболочки (плодовая стенка), внутри которой в полости плода свободно лежит черное семечко, прикрепленное лишь к тому полюсу, из которого отходит ножка. Другое существенное внешнее отличие кубебы от черного перца состоит в том, что при лучшей сохранности, когда она еще совсем «свежая», ее зерна имеют пепельно-серый цвет и лишь при дальнейшей лежке темнеют и буреют. Таким образом, у кубебы серый цвет — показатель хорошего качества, а у черного перца — показатель плохого качества.

Вкус кубебы пряно-жгучий и как бы охлаждающий (холодящий), наподобие мяты. Запах приятно-пряный с чуть различимым камфарным оттенком. Кубеба в несколько раз жгучее, чем черный перец, поэтому ее применяют в очень маленьких дозах, составляющих обычно четвертую часть дозы черного перца. Кубеба широко использовалась в русской кухне XVI—XVII вв. к рыбе.

В настоящее время эта пряность применяется, главным образом, в малайской кухне для ароматизации и придания жгучего вкуса блюдам из риса, овощей, мягкотелых (улитки, трепанги, голотурии) и членистоногих (крабы, омары, лангусты, креветки).

Длинныйперец (Piper longum L.-Piper officinaram).

Синонимы: долгий перец, колосковый перец, яванский перец, пипул, кавика. Два вида перечных растений, гроздь которых редуцировалась в колосок.

Произрастают в Индии, Непале (Piper longum L.), Индонезии (Ява) и на Филиппинах (Piper officinaram).

В качестве пряности используется недозрелая, зеленая ось соцветия, или семедержатель («колос»). Это цилиндр длиной от 2 до 5 сантиметров и диаметром 0,5 сантиметра, на нем расположены мельчайшие семена-плоды, вернее недоразвившиеся бутончики. «Колос» длинного перца напоминает в целом колосок тимофеевки. Чтобы получить из него готовую пряность, его сушат над слабым огнем, причем семена, если колос был недостаточно зелен, после сушки высыпаются и на их месте остаются бороздки, расположенные спиралевидно и хорошо заметные невооруженным глазом. Цвет длинного перца — серо-коричневый, запах — сильный ароматичный, вкус — значительно более жгучий, чем у черного перца.

Длинный перец был известен в Европе как пряность с IV века до нашей эры, но в средние века и новое время получил меньшее распространение, чем черный перец, так как был значительно дороже его. Применяется он до сего времени в основном в англосаксонских странах (Англия, США, Канада, Австралия), но особенно ценим и любим народами Юго-Восточной Азии. Употребляется в тех же случаях, что и черный перец (за исключением сладких блюд), как правило, в молотом виде. В целом виде идет в маринады.

Африканский перец (Piper Clusii D.)

Синонимы: гвинейский, ашантийский, западноафриканский перец, перец Леклюза, «пименто да рабо».

Родина — Либерия (Перцовый берег). Культивируется в странах Западной Африки — Гане, Гвинее, Либерии, Португальской Гвинее (Бисау).

Плоды («зерна») в готовом виде эллиптические, а не сферические, как у других видов перцев, серо-бурого цвета, без сетчатоморщинистой поверхности, с ножкой, как у кубебы, но значительно более длинной, чем само зерно (10—12 миллиметров).

Вкус умеренно жгучий, запах несколько специфический, душно-пряный.

В Европе известен с XIV века, но применялся сравнительно мало, в основном в Португалии и Англии. Широко используется в кухне народов Западной и Центральной Африки для сдабривания мясных, мучных, овощных, особенно крахмалсодержащих блюд.

Перцы красные (капсикумы)

Плоды нескольких видов растений рода капсикумов семейства пасленовых, из которых наиболее распространены в качестве пряностей следующие.

Перец стручковый (Capsicum annuum L., Capsicum longum L)

Синонимы: красный, острый, жгучий перец, мексиканский, испанский, турецкий, мадьярский, паприка, чилли. В диком состоянии многолетнее, в культивированном — однолетнее травянистое растение, дающее плоды-стручки.

Родина — Центральная Америка. Культивируется во всех странах со сравнительно теплым климатом. В СССР — на юге Украины, в Молдавии, в Нижнем Поволжье, на Кубани, на Северном Кавказе, в Закавказье и Средней Азии.

Помимо указанных основных торговокулинарных названий имеет много местных и агросортовых наименований, связанных с тем, откуда данный сорт завозился и где селекционировался.

В процессе селекции в Европе выведено много видоизменений (сортов) стручкового перца, отличающихся внешним видом стручка (длинный, изогнутый, конический, грушевидный), его величиной и цветом (красный, черный, зеленый, желтый).

В качестве пряности употребляются лишь красные (острые) сорта стручкового перца, в недозревшем виде имеющие зеленый цвет.

В СССР выращивают такие сорта красного перца: астраханский, украинский горький (оба — очень острые), кутаисури, маргеланский, наманганский (умеренно острые), великан, слоновый хобот (смягченно острые).

В качестве пряности употребляются либо зрелые свежие, но чаще всего высушенные плоды (целые и молотые) удлиненно-конической формы, чуть изогнутые на конце, размером от 4 до 10 сантиметров, яркого красного цвета с гладкой, блестящей, словно лакированной поверхностью. Запах у стручкового перца слабый, вкус — острожгучий, что объясняется наличием во всех видах капсикумов значительного количества алкалоида капсаицина.

Стручки можно употреблять с семенами и без них, учитывая, что молотый перец, приготовленный из целого перца с семенами, более жгуч, чем приготовленный из одной лишь внешней

оболочки, без внутренних перегородок и семян.

Стручковые перцы трудно пульверизировать (молоть, истирать в порошок), особенно при ручной, не машинной молке. Поэтому настоящий (без подмеси) рыночный красный перец выходит крупномолотым. Тонкомолотые красные перцы чаще содержат подмеси и обычно принадлежат к слабожгучим сортам красного перца (паприка).

В молотом виде красный перец имеет различные оттенки оранжевого или кирпичнокрасного цвета.

Кайенский перец (Capsicum fastigiatum Bl. и Capsicum frutescens)

Синонимы: индийский перец, бразильский перец.

Небольшой многолетний кустарник с короткими пушистыми ветвями.

Родина — Южная Индия, Ява. Разводится также в Южной Америке (Гвиана, Бразилия) и в некоторых других тропических странах.

Отличается от стручкового перца, прежде всего внешним видом плодов — они маленькие (1,5Х0,5 сантиметра), светло-оранжевого цвета. В молотом виде кайенский перец бледно-оранжевый, почти желтый или серо-желтый — значительно светлее красного стручкового перца.

Кайенский перец более жгучий, чем обычный красный (он может вызывать даже сильные ожоги кожи), поэтому употребляется в крайне малых дозах (например, 1 стручок на ведро при засоле овощей). Но главное отличие кайенского перца состоит в том, что в молотом виде он обладает специфическим пряно-горьким ароматом, в то время как аромат других капсикумов крайне слаб.

Иногда «кайенским» у нас неправильно называют кустовидный агросорт стручкового перца вида Capsicum Longum L., плоды которого (размером 10Х2 сантиметра) имеют морщинисто-бугорчатую, как бы смятую, а не гладкую поверхность и тем самым отличаются по внешнему виду от других агросортов красного перца, разводимого в СССР. В силу своей относительно сильной жгучести этот сорт в торговле и в быту называется «кайенским», хотя с настоящим кайенским не имеет ничего общего и относится к другому ботаническому виду.

КАЙЕНСКИЙ ПЕРЕЦ (увеличенное изображение)

Наоборот, другой вид настоящего кайенского перца (Capsicum frutescens) в Западной Европе, в странах Америки, Азии и Африки весьма часто называют в торговле и кулинарии не кайенским, а чилли. Вообще же «чилли» называют также все наиболее жгучие сорта красных перцев, чтобы отличать их от средне и слабожгучих.

Птичий перец (Capsicum minimum Roxb.)

Синонимы: мелкий перец, столовый перец. Мелкие светло-красные стручки, длиной 2—2,5 сантиметра, умеренной жгучести, употребляемые в качестве пряности чаще всего в уже готовые блюда (отсюда название «столовый перец»).

Однако специфика птичьего перца состоит в том, что он широко применяется во всем мире для подкормки домашней птицы благодаря наличию в нем веществ, стимулирующих яйценоскость и улучшающих окраску пера.

* * *

Довольно распространен неправильный способ применения красных перцев в кулинарии. Многие употребляют их как приправу, а не как пряность, то есть добавляют к уже готовому кушанью, которое «перчат», вместо того, чтобы вводить во время приготовления блюда, по крайней мере за несколько минут до его окончательной готовности (обычно от 5 до 10 минут).

Красные перцы употребляются преимущественно в мясные, овощные и рисовые блюда, начиная от салатов, супов и борщей и кончая тушеным мясом, овощами и их сочетаниями с рисом. Особенно полезно и приятно добавлять красный перец в молотом виде в различные овощные пюре (картофель, помидоры, брюква, репа, морковь, горох, баклажаны, кабачки); при этом перец надо сочетать с чесноком, кориандром, базиликом, чабером, лавровым порошком — это разнообразит стол и придает различные вкусовые «звучания» хорошо известным и однообразным блюдам (например, картофельному пюре).

В гораздо меньшем количестве, чем в овощные блюда, красный перец можно добавлять в рыбные супы и блюда из отварной рыбы, причем в последнем случае не непосредственно, а в составе соответствующего соуса, в котором другими компонентами могут выступать мускатный орех, тимьян, лук, укроп, фенхель, петрушка. Вообще в соусах красный перец употребляется в виде острого начала, причем наряду с теми пряностями, у которых более развит аромат, а не жгучесть. Красный перец придает соусам не только жгучесть, но и красивый цвет, особенно паприка; пигментное начало паприки выражено сильнее, так как на ее приготовление идет исключительно оболочка красного перца, без семян и внутренних перегородок стручка.

Красный перец входит также во все виды сильно жгучих карри и в большинство других пряных смесей. Менее распространено его употребление при приготовлении жареной домашней птицы, хотя он придает ей пикантность, отбивает специфический куриный запах (в таких случаях он употребляется в сочетании с бадьяном и чесноком за 15 минут до готовности блюда).

Еще реже употребляют красный перец с яичными и особенно молочными продуктами (творог, кефир, простокваша, сметана). А вот в восточной кухне такие сочетания не являются редкостью. Взять, к примеру, чивздзосу и курт — они не только чрезвычайно приятны по вкусу, но и весьма полезны по своим диетическим и питательным свойствам, поскольку в красных перцах содержится самый высокий для овощных культур процент витаминов С и А.

Для приготовления осетинской чивздзосы следует развести

чайную ложку аджики или 0,5 чайной ложки красного молотого перца в полстакане сметаны и оставить на 20—30 минут, после чего, хорошенько размешав, влить в литр кефира или простокваши вместе с мелко нарезанными 3—4 дольками чеснока и, вновь перемешав, оставить на 2—3 часа при комнатной температуре, а затем убрать на сутки в более прохладное место. На другой день молочный «настой» красного перца готов: его можно есть с хлебом, употреблять как подливку к овощным и мясным блюдам, как заправку к салатам, отварному картофелю и т. д. Так же несложно приготовить узбекский курт — сушеный творог с красным перцем. На 1 литр кислого молока кладут 1 столовую ложку соли и отцеживают в мешочке в течение 24—30 часов. Когда вода отцедится, к творогу (сузьме) добавляют еще 1 столовую ложку соли (на 1 килограмм сузьмы) и 1 чайную ложку молотого красного перца, все тщательно перетирают в пасту, из которой делают шарики величиной с грецкий орех и раскладывают их на доске, покрыв марлей, на солнце, чтобы они сохли 2—3 дня. После этого курт можно хранить в полотняных мешочках до двух недель. Употребляют его как закуску и как десерт, а также для приготовления к у р т а в ы.

Псевдоперцы (ксилопии)

Синонимы: ложные перцы, бразильники. Растения семейства аноновых, два вида которых используются в качестве перцеобразной пряности, заменяющей настоящий перец.

Кумба, или мавританский перец (Xylopia aethiopica)

Кустарник, растущий в Западной Африке.

В качестве пряности используются круглые, блестящие, темные семена, близкие по аромату и жгучести к черному перцу.

В настоящее время мавританский перец распространен в странах Западной Африки (Мали, Сенегал, Сьерра-Леоне, Мавритания), Магриба (Марокко, Алжир, Тунис) и частично в Испании. В другие страны Европы не экспортируется.

Применяется в национальных мясных, овощных и мучных блюдах западноафриканской и арабской кухни.

Негритянский, или гвинейский перец (Xylopia aromatica)

Дерево, растущее в Западной и Центральной Африке. Вывезено и культивируется в Южной Америке и на Антильских островах. Как пряность используются семена — они совмещают в себе крайне сильный своеобразный аромат с «перечной жгучестью средней силы. Широко применяется для приготовления мясных, овощных, мучных и яичных блюд негритянской кухни.

«Душистые перцы»

Под этим названием встречается в торговле и употребляется в кулинарии несколько пряностей, причем ни одна из них не имеет ничего общего с настоящими перцами — растениями семейства перечных.

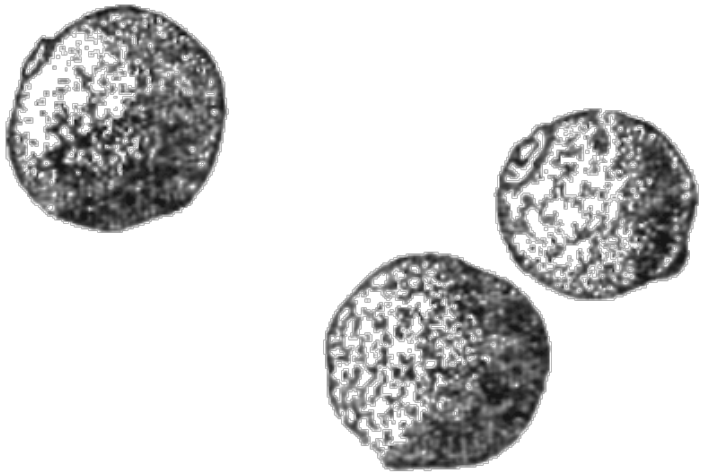
Доминирующим свойством всех «душистых перцев» является их повышенная и чрезвычайно стойкая ароматичность самых разных оттенков. Ниже приведено описание трех наиболее употребительных «душистых перцев».

Ямайский перец (Pimenta officinalis L.)

Синонимы: гвоздичный перец, ормуш, английский перец, английская пряность, всепряность, четверопряность, пимент. Дерево семейства миртовых.

Родина — острова Карибского бассейна, главным образом Ямайка, дающая почти 85% мирового производства ямайского перца, а также Гаити, Сан-Доминго, Куба.

В качестве пряности употребляются сорванные незадолго до полной спелости и высушенные в тени плоды, представляющие в готовом виде «горошины» размером вдвое-втрое крупнее «горошин» черного перца, неровной серо-буроватой окраски. В растертом пудрообразном виде ямайский перец имеет красивый ровный темно-бежевый цвет с красноватым отливом. Он обладает сильным запахом, совмещающим в себе запах гвоздики, черного перца, мускатного ореха и корицы. Именно поэтому он получил во Франции название «четверопряности» (катрэпис), проникшее затем в международную кулинарную терминологию.



ЯМАЙСКИЙ ПЕРЕЦ (увеличенное изображение)

Ямайский перец широко применяется во всех видах маринадов (мясные, рыбные, овощные, фруктово-ягодные, грибные) и во всевозможных рыбных блюдах (супы, заливное, рыбные фарши, подливки и соусы к отварной рыбе), где бывает просто незаменим. В западноевропейской кухне это излюбленная пряность для ароматизации мясных супов, студней, домашних колбас, ветчины, запеченной телятины, мясных рулетов и запеканок, мясных соусов и соусов к мясу. Реже применяется ямайский перец при приготовлении сладких блюд и кондитерских, изделий, где он выступает обычно как один из компонентов в смеси с другими пряностями.

Ямайский перец плохо растворим в воде, поэтому он, в отличие от гвоздики, может подвергаться более длительному кипячению и в супы его можно закладывать за полчаса до готовности. Это свойство ямайского перца служит причиной значительной разницы в нормах его закладки в зависимости от того, в какую среду его помещают: холодную воду, кипящую воду или уксусный раствор. Так, при засолке грибов, когда грибы просто пересыпают пряностями и ямайский перец попадает просто во влажную среду, требуется до 10 горошин перца на 1 килограмм отваренных грибов, а в студень столько же на 1 килограмм мяса. В супы же достаточно положить по 5 горошин на 1 килограмм мяса или рыбы, а в маринад всего 2 горошины на 1

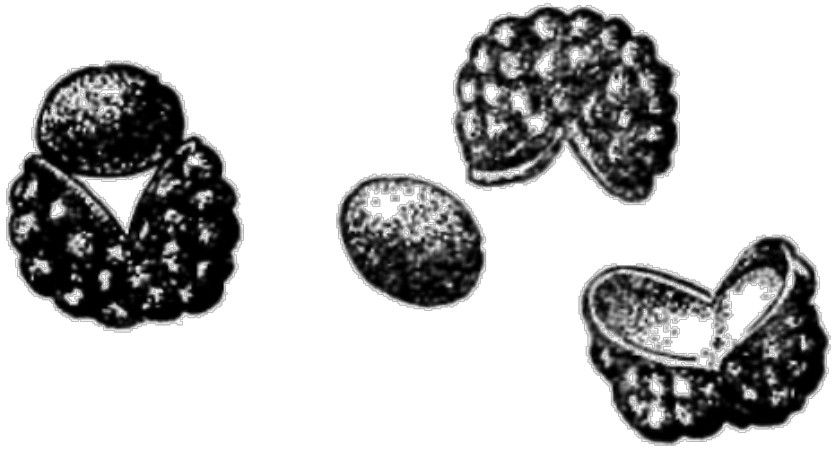
килограмм грибов (нормы закладки ямайского перца в маринады в общем соответствуют нормам закладки гвоздики, хотя могут быть несколько выше). Во все перечисленные выше блюда душистый перец вводят в целом виде (горошком), в тесто и пудинги — в молотом виде, причем в этом случае нормы закладки еще более сокращаются: до 1 — 2 горошин на 1 килограмм теста.

Японский перец (Zanthoxylum piperitum D. C)

Синонимы: зантоксилюм перечный, перечник, чуань-цзяо, хуацзе. Кустарник семейства рутовых.

Родина — Северный Китай, Корея, Япония. Встречается в Монголии. Собирают и сушат зрелые плоды кустарника, растущего в диком виде. Готовая пряность представляет собой плодики-капсулки, чаще всего полураскрытые на две створки и образующие кожурки, из которых выпадает темное, почти черное яйцевидное семечко диаметром 2—2,5 миллиметра. Цвет самих кожурок — светло-коричневый снаружи и желтоватый изнутри, внешняя поверхность их пупырчатая. Японский перец обладает чрезвычайно тонким и вместе с тем сильны.м характерным запахом, в котором как бы присутствует аромат цитрусовых, что делает его совершенно отличным от аромата ямайского перца — японский «душистый перец» дает совершенно иную ароматическую «окраску» блюду.

Употребляется он главным образом на Дальнем Востоке (Корея, Япония, Китай) и на Тихоокеанском побережье США. В Европе и Америке идет главным образом на ароматизацию блюд из моллюсков и ракообразных (трепанги, морские гребешки, кальмары, голотурии, крабы, креветки, лангусты), соусов к рыбным салатам и для сдабривания зеленого чая.



ЯПОНСКИЙ ПЕРЕЦ (увеличенное изображение)

В странах Дальнего Востока широко используется в соусах к рыбе и морепродуктам, в мясных блюдах, в кондитерских изделиях и сладких блюдах, где его сочетают с корицей и имбирем (компоты, кисели, варенья, пудинги). Закладку японского перца производят за 5 — 7 минут до готовности блюда. Нормы закладки: от 2 — 3 до 8 горошин на порцию. При этом закладываются в основном кожурки, а не семечки, поскольку ароматическое начало сконцентрировано в кожурках.

Райское зерно, или малагетта (Amomum Meleguetta Rosc)

Синонимы: амомум, «гвинейский перец», маллагветский, мелегетский, мелегветский, манигветский перец. Травянистое растение семейства имбирных.

Родина — тропическая Западная Африка, побережье Сьерра-Леоне и Либерии (Перцовый берег).

В качестве пряности используются зрелые, сухие семена — округлые; с чуть заметными тупыми ребрами, блестящие буроватые «горошины» с шагреневой поверхностью, диаметром 3 миллиметра. Отличаются крайне жгучим вкусом в сочетании с острым ароматом, свойственным только райским зернам.

Малагетта под именем «райских зерен» с незапамятных времен применялась в Африке и на Ближнем Востоке, с XIII века

ее начали использовать как самостоятельную или заменяющую черный перец пряность в Англии, а позднее — в Канаде, США, Австралии. С конца XIX века применение райских зерен сократилось. Ныне они используются в английской ликероводочной и пивоваренной промышленности для ароматизации крепких алкогольных напитков — виски и бренди, а также английского эля, главным отличительным и обязательным компонентом которого они являются.

В странах Африки малагетту используют для приготовления мясных и овощных горячих блюд, а в Америке как редкую пряность для ароматизации ликеров, настоек, уксусов.

Розмарин (rosmarinus officinalis)

Синоним: морская роса. Вечнозеленый ветвистый полукустарник семейства губоцветных, высотой до двух метров.

Родина — Западное Средиземноморье. Возделывается по всему Средиземноморью, в Малой Азии, на Южном берегу Крыма, на Черноморском побережье Кавказа и в Закавказье, а также во всех влажных субтропиках. В США — во Флориде. В качестве пряности используются свежие или сухие листья — узкие, кожистые, размером 3,5Х0,4 сантиметра с завернутыми краями.

В свежем виде окраска листьев сверху серовато-зеленая, снизу— серебристо-беловатая; в сухом виде они серовато-зеленоватые, более темные сверху. Лучший розмарин растет на наиболее высоких, скалистых участках. Для использования в кулинарии годится, однако, не всякий лист. Во-первых, листья следует собирать до цветения розмарина, точнее даже до появления бутонов. Вовторых, брать надо только наиболее молодые, нежные листья, расположенные на верхней трети ветвей. В-третьих, сушить розмарин можно только в тени. Тогда листья и в сухом виде сохраняют приятный ароматичный запах, слегка отдающий камфарой, и имеют горьковато-пряный вкус.

Хорошо высушенные листья должны быть очень хрупкими, иметь выпуклую верхнюю поверхность и свернутую нижнюю.

Как пряность розмарин известен с глубокой древности. Он широко используется в Португалии, Испании, Италии, Франции, Греции, Англии, США, Скандинавии и Германии. К сожалению, розмарин почти не применяется в СССР, хотя и произрастает на нашей территории почти по всему Черноморью.

Розмарин главным образом идет в мясные блюда (жаркое из свинины, баранины, крольчатины), где выполняет двоякую роль: во-первых, отбивает специфический запах этих видов мяса, а во-вторых, придает мясу домашних животных аромат дичи. Именно с этой последней целью розмарин используют при приготовлении домашней птицы — тушеных и жареных кур, уток, индюшек: небольшое количество порошка сухих листьев розмарина или резаных свежих листьев смешивают с мелко-резанной зеленью петрушки и растирают со сливочным маслом в пасту, которую закладывают маленькими порциями под кожу груди и ног птицы, предназначенной для жарения или тушения.

В умеренных дозах розмарин употребляется также для придания особого акцента супам — мясным, куриным, шпинатным, гороховым. Во французской кухне розмарин входит в состав супового «букета гарни», который никогда не оставляют в супе, а вынимают через 5— 6 минут после погружения. В целом с розмарином следует обращаться так же, как и с лавровым листом, помня, что при передержке он способен придать блюду неприятный горький привкус. Если употребляется розмарин, то лавровый лист не употребляется, и наоборот.

Кроме того, розмарин применяют при жарении рыбы на углях и решетке и как приправу к соусам и подливкам из свиного сала или мяса, а также для таких овощных блюд, как гороховое пюре, отварная и свежая цветная капуста.

Розмарином сдабривают макароны и добавляют его в итальянские пресные лепешки — пицци. Используют розмарин и во фруктовых салатах, подаваемых на десерт. В маринадах розмарин можно применять как и эстрагон, но оттенок вкуса, сообщаемый им маринованной снеди, будет, конечно, иным.

Примечание. Розмарин не следует путать с так называемым диким розмарином, или болотным багуном (багульником) (Ledumpalustre L.), ничего общего ни с розмарином, ни с пряностями не имеющим и распознающимся по рыжевато-бурому цвету оборотной стороны листа.

Цедра

Цедрой называют внешний пигментированный, эфироносный слой кожуры (корки) плодов различных цитрусовых растений — померанца (Citrus aurantium), лимона (Citrus limonum), апельсина (Citrus sinensis) и мандарина (Citrus nobilis).

Померанцевая цедра

Родина померанцев — Северо-Западная Индия, Сикким, Индокитай. Но разводятся померанцы во всех странах Юго-Восточной Азии, Средиземноморья, в странах Центральной и Южной Америки, особенно на островах Карибского моря. У нас в стране померанцы культивируются в Аджарии, куда были завезены еще в XV веке.

В качестве пряности используется наружный слой кожуры плода, которую срезают со зрелых померанцев, разрезав их на 4 части. Чем тоньше срезана кожура, тем лучше качество померанцевой цедры — высушенных полусвернутых кожурок овальной формы, слегка заостренных с двух концов. Наружная поверхность померанцевой цедры шероховата, оранжевого цвета (местами более яркого, даже темно-бурого, если качество цедры невысокое). Внутренняя поверхность кожурок белая (или беловато-серая у худших сортов). Молотая померанцевая цедра, на приготовление которой всегда идут худшие сорта, желтоватая (беловато-кремового цвета, если качество невысоко). При соприкосновении с влажной белой поверхностью продукта (рис, творог) померанцевая цедра моментально окрашивает ее в красивый яркий светло-желтый цвет.

Померанцевая цедра используется в кондитерские изделия (куличи, бабы, кексы), в различные сладкие блюда (кисели, муссы и особенно творожные пасты). Как ароматизатор ее добавляют в мясные подливки и в различные начинки для рыбы и из рыбы, для птицы и из птицы. Помимо цедры у померанца в качестве пряности применяются также листья, цветы, причем каждая часть обладает иным, только ей присущим ароматом. Из листьев и цветов получают обычно эссенции или эфирные масла— соответственно «птигрэн» и «нероли», которые используют при производстве ликеров и отчасти конфет.

Лимонная цедра

Лимон не известен в диком виде. Это одно из древнейших культурных растений, издавна возделываемое в странах Средиземноморья и распространенное всюду в субтропиках, в том числе и в СССР (Закавказье, Средняя Азия).

В античные времена лимон и особенно лимонная цедра (то есть именно та часть лимона, в которой содержится его аромат) не находили применения. Древние греки и римляне считали запах цедры «несносным», «неприятным» и употребляли только лимонный сок. И лишь позднее, в средние века, цедра была введена в употребление как пряность.

Лимонную цедру еще в большей степени, чем померанцевую, следует стараться срезать как можно тоньше, избегая захвата белого подкоркового слоя. Для этого лимон моют холодной водой, затем ошпаривают и срезают с него цедру очень острым ножом. Обычно лимонную цедру, в отличие от померанцевой, срезают в виде спиральной ленты. Если лента срезана толсто, то цвет высушенной цедры — желтовато-бурый, неровный, если же она снята тонко и со зрелого лимона, то существенных изменений в цвете цедры в результате сушки не произойдет — она останется лимонно-желтой.

Лимонная цедра используется шире, чем померанцевая. Ее можно вводить в овощные, мясоовощные и рыбные салаты, а также во все холодные соусы к ним.

Свекольные или шпинатные супы, щи и борщи как горячие, так и холодные (свекольники, хлодники) также можно улучшить лимонной цедрой: ее вводят за полминуты до готовности или сразу после готовности в горячие супы и после этого 3—4 минуты дают им «настояться».

Особый вкус придает цедра мясным и рыбным соусам и подливкам, а также блюдам из мясных и рыбных фаршей (заливное, студни, холодцы, форшмаки, рулеты, запеканки, фаршированная рыба и т. п.). В кусковое мясо, обычно в телятину, цедру добавляют за 1—2 минуты до готовности или сразу после готовности. В этом случае молотой цедрой посыпают телятину, как солью.

Лимонная цедра постоянно используется в самых разнообразных кондитерских изделиях (кексы, бабы, куличи, сладкие пироги) и сладких блюдах (рисовые и манные пудинги, шарлотки, кисели, компоты, варенья, муссы, желе, творожные пасты, мороженое, сбитые сливки).

Следует помнить, что у лимонной цедры полностью отсутствует лимонная кислота, которой так богата лимонная

мякоть, поэтому цедра сообщает блюду аромат лимона, а не его кислоту.

Апельсиновая цедра

Родина апельсина — Южный Китай. Как и лимон, апельсин культивируется в субтропических районах мира. В XV веке он был завезен португальцами в Европу и с тех пор распространился в большинстве стран Средиземноморья.

Однако практика использования апельсиновой цедры сравнительно небольшая. До сих пор большинство из нас выбрасывает апельсиновые корки в мусорные ящики. Между тем заготовка цедры — дело несложное. Ее надо срезать тонкими полосками, как можно более тонким слоем. Высушенная апельсиновая цедра почти не изменяет своего оранжевого цвета, если она срезана правильно, толщиной не более 2 миллиметров. Она легко сушится при обычной комнатной температуре, свертываясь в узенькие трубочки.

Используется апельсиновая цедра только в кондитерском производстве и при приготовлении сладких блюд так же, как и лимонная цедра.

Мандариновая цедра

Родина мандарина — Япония. Культивируется он во многих субтропических районах мира, в том числе и у нас в СССР (Грузия).

Мандариновая цедра используется у нас в еще меньшей степени, чем апельсиновая. Видимо, отчасти это объясняется тем, что ее труднее срезать, ибо мандариновая корка намного тоньше апельсиновой. Между тем она обладает совершенно иным ароматом и может разнообразить наш стол.

Область применения мандариновой цедры та же, что и апельсиновой.

* * *

Сушить все виды цедры следует, разложив тонким слоем на плоской тарелке, в течение двух — трех дней при комнатной

температуре, ежедневно переворачивая. Цедра считается готовой, когда становится хрупкой.

Все виды цедры принадлежат к «слабым», «мягким» пряностям, поэтому цедру можно употреблять более значительными по сравнению с другими пряностями дозами, то есть не долями грамма, а граммами.

Мерилом нормы при этом должен быть вкус — появление горьковатого привкуса при переходе границы допустимого.

Вводят цедру во все блюда в порошкообразном (молотом) виде.

Шафран (crocus sativus l.)

Многолетнее клубнелуковичное растение семейства касатиковых (ирисовых).

Родина — Малая Азия. В диком состоянии ныне не встречается. Возделывается в Испании, на юге Франции, в Италии, Турции, Иране, Индии, Пакистане, Китае и Японии. В Советском Союзе плантации шафрана имеются в Азербайджане, Дагестане, на Южном берегу Крыма.

Как пряность используются рыльца цветков шафрана (у каждого цветка — по три рыльца). Для этого собирают только что распустившиеся цветки. Причем срывают в сухую погоду, в 10—11 часов утра, обязательно вручную, а затем в тот же день через несколько часов выщипывают из этих цветков рыльца и сушат их либо в сушильной установке не более 15 минут, либо при комнатной температуре около получаса. Для того чтобы собрать 100 граммов шафрана, надо сорвать от 5 до 8 тысяч цветков и пропустить их через руки дважды, другими словами — для получения 1 килограмма шафрана надо обработать 80 000 растений!

Готовый шафран представляет собой хорошо высушенные, хрупкие, беспорядочно перепутанные между собой темно-красно-бурые и светло-желтые нити. Чем темнее шафран, чем меньше в нем примеси светло-желтых нитей (тычинок), тем он лучше по качеству. На ощупь масса шафрана должна быть как бы жирной. Запах шафрана сильный, ароматический, слегка одуряющий, вкус — горьковато-пряный.

С древнейших времен у многих народов шафран считался «королем растений». Он был необычайно дорог — в 15 раз дороже черного перца. Шафран употребляли как благовоние, краску («шафран» по-арабски — «желтый»), драгоценное лекарство и тонкую приправу к пище.

В настоящее время шафран употребляется в основном как пряность и отчасти как пищевой краситель для подкраски сливочного масла, сыров, ликеров и некоторых безалкогольных напитков.

В Европе и США шафран используют главным образом в кондитерском производстве, добавляя в печенье, кексы, куличи, булочки, а также для придания акцента ликерам, муссам, фруктовым и кондитерским подливкам и кремам.

На востоке шафран широко употребляют при приготовлении

мясных и куриных, рисовых и овощных блюд. Азербайджанские и таджикские пловы, чихиртма из мяса и курицы, а также баклажанные и фасолевые блюда требуют добавок шафрана.

В современной европейской кухне шафран используют в блюдах из тушеной и отварной рыбы ценных пород и в рисовых сладких пудингах.

Шафран плохо сочетается с остальными пряностями и поэтому не входит в состав пряных смесей, а употребляется почти всегда самостоятельно. Введение шафрана в то или иное блюдо должно всегда исключать введение других пряностей, если нет никаких специальных указаний в рецептуре. Шафран применяется в крайне малых дозах, поскольку это очень «сильная» пряность. Нарушение нормы закладки ее может привести к порче вкуса блюда — оно будет неприятно горчить. Годовая норма потребления шафрана для одного человека не должна превышать одного грамма. Отсюда понятно, насколько малы должны быть дозы шафрана в блюдах. Чтобы получить столь малые дозы, шафран вводят в пищевые продукты не в сухом виде, а в виде растворов. Для этого вначале шафран растворяют в спирте, заготавливают спиртовую настойку шафрана, а затем, по мере надобности, разводят эту спиртовую настойку водой и вводят во вторые блюда во время их приготовления (за 4—5 минут до готовности), а в мучные блюда при замесе теста (из расчета 0,1 грамма на 1—1,5 килограмма выпекаемых изделий).

ПРЯНЫЕ ОВОЩИ

Пряные овощи составляют сравнительно небольшую часть местных пряностей. Культивируются они во всем мире, имеют множество сортов, отличающихся по размерам, силе и остроте вкуса и аромата, и употребляются, как правило, во всех национальных кухнях. Пряные овощи применяются в значительно больших количествах, в расчете на блюдо, по сравнению со всеми иными видами пряностей, поскольку пряные свойства этих овощей выражаются гораздо мягче. Благодаря многовековой селекции горькое начало у пряных овощей почти совершенно исчезло.

В отличие от других видов пряных растений у пряных овощей употребляются в пищу все части растения: не только их мясистая подземная часть (луковицы или корнеплоды), но и надземная часть — стебли, трава (листья, перо), а также семена.

Пряные овощи можно использовать как в свежем, так и сушеном виде, отваривать, пассировать, мариновать.

Все эти благоприятные свойства пряных овощей и обусловливают наиболее частое применение их в кулинарий по сравнению со всеми другими видами пряностей.

ЛУКОВИЧНЫЕ

Лук (allium)

Многочисленный род многолетних травянистых растений семейства лилейных, обладающих мясистой подземной частью (луковицей) и травянистой надземной частью (пером). Луки насчитывают около 400 видов. В нашей стране произрастает 228, однако только 10 можно причислить к пряным овощам, причем почти половина из них — дикий лук.

Лук принадлежит к числу основных пряностей, как в Европе, так и в Азии. В кулинарии пользуются весьма обширной гаммой луков—от горько-острых до пряно-сладких, которые являются пряной основой для изменения и исправления вкуса всех видов блюд, кроме сладких. На территории СССР употребляются следующие виды лука.

Лук репчатый (Allium cepa L.)

Наиболее широко распространенная культурная разновидность, имеющая десятки местных сортов. Делится на острые, полуострые и сладкие.

Острые: арзамасский, балаклейский, харьковский, бессоновский, вертюжанский, тираспольский, вишенский, килинчинский, крутянский, марковский, мстерский, одесский-1, павлоградский, погарский, улучшенный, ростовский кубастый, ростовский репчатый, стригуновский, спасский-255 улучшенный, стригуновский носовский, тереховский, троицкий, уфимский, чеботарский.

Полуострые: андижанский белый, ванский, восточный, даниловский, джонсон-4, дунганский-56, золотой шар, каба желтый, краснодарский Г-35, моздокский, однолетний грибовский 702, однолетний сибирский, однолетний хавский 74, самаркандский красный 172, сквирский (цитаусский), фарабский, хатунархский.

Сладкие: испанский 313 (УССР, Грузия, Киргизия, Таджикистан), ялтинский (УССР, Казахстан, Пермская обл.). Эти сорта выращиваются только в однолетней культуре.

* * *

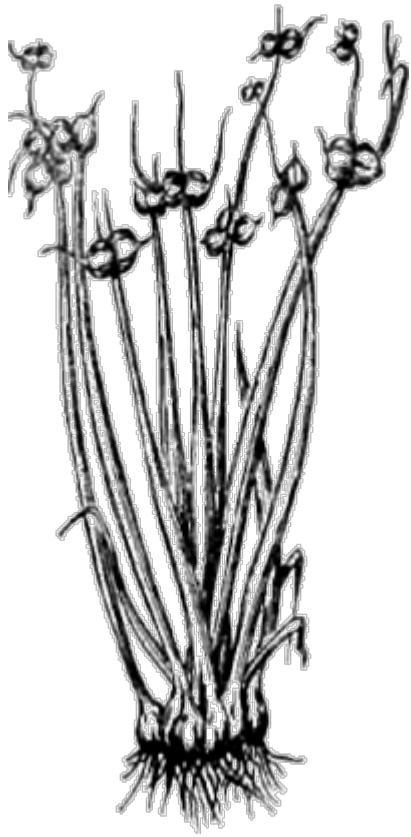
Острые сорта выращиваются преимущественно в средней полосе европейской части СССР, а полуострые и сладкие — на юге. Поэтому в наших национальных кухнях по-разному употребляют лук. На юге его едят вдвое-втрое больше, чем на севере.

Кроме того, различная острота лука влияет и на характер и степень тепловой обработки.

Острые сорта лука наиболее рационально использовать для получения луковых отваров (для соусов), в супы, к рыбным блюдам и для пассирования (томление в масле) с последующим использованием в мясных, овощных, рисовых блюдах и как начинки в пироге. Полуострые сорта, а особенно сладкие, лучше всего использовать в свежем виде — в салаты, к холодным закускам, с бутербродами.

Многоярусный лук (Allium proliferum Schrad)

Возделывается на Северном Кавказе, в Алтайском крае, в таежной зоне Западной Сибири, в Ленинградской области. По внешнему виду похож на репчатый, но имеет одну существенную особенность—на семенных стрелках этого лука вместо цветков и семян образуются воздушные луковицы (бульбочки), причем в два, три и даже иногда в четыре яруса.



МНОГОЯРУСНЫЙ ЛУК

Эти бульбочки являются основным средством размножения многоярусного лука, в то время как прикорневые луковицы идут в пищу. Луковицы (они имеют фиолетовый оттенок) на третий год дают до 8—12 луковиц в гнезде.

Многоярусный лук — полуострый. В нем содержится почти вдвое больше витаминов, чем в репчатом.

Лукшалот (Allium ascolonicum L.)

Синонимы: сорокозубка, шарлот.

Родина — Греция, Малая Азия. Широко распространен в культуре на юге СССР — на Северном Кавказе, в Закавказье, на юге Украины, в Молдавии.

Основная внешняя отличительная особенность шалота — его многодетковость: в среднем в гнезде бывает 10—12 луковиц, а при хорошем уходе до 20—30. Луковицы относительно мелкие, но очень хорошей лежкости.

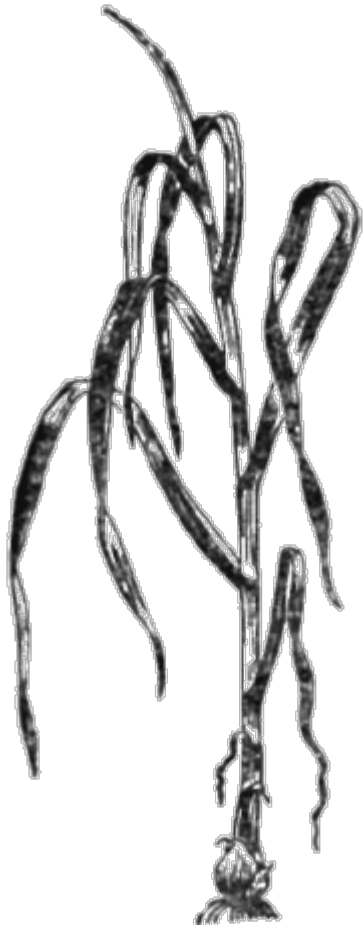
ЛУК ШАЛОТ

В СССР имеются следующие сорта шалота: русский фиолетовый, острые), кубанский желтый (полуострый) и грузинские шалоты (ванский и борчалинский) — сладкие.

Шалоты обладают кроме остроты различной степени специфическим, более своеобразным, нежным и тонким вкусом и душистым запахом по сравнению с репчатым луком. Они издавна были излюбленной пряностью французской кухни, являясь основой для ароматизации многих соусов и супов. Шалоты — непременный ароматизатор большинства западноевропейских маринадов, баранины пофранцузски, деликатесов из болотной птицы (кулики, бекасы). У нас, к сожалению, шалоты используются мало.

Лукпорей (Allium porram L.)

Выращивается как огородная культура на всей территории СССР, кроме Крайнего Севера.



ЛУК ПОРЕЙ

Используется главным образом утолщенная и вытянутая нижняя белая часть стебля, так называемая «ножка» (ложный стебель, видоизмененная луковица); реже используются плоские, широкие, грубоватые листья порея. Различают зимний порей, с толстыми короткими «ножками» (брабантский и карантанский) и летний порей, с длинной тонкой «ножкой» (сорт «пуату», не

зимующий).

У порея отсутствуют резкий «луковый» запах и вкус. Его аромат нежнее, вкус тоньше, приятнее, слаще, чем у репчатого лука. Поэтому «ножки» порея идут для ароматизации различных мясных и особенно овощных (капустные, картофельные, щавелевые, шпинатные, морковные, крапивные) супов-пюре, а также соусов.

Мелкошинкованными листьями порея можно густо обсыпать рыбу, предназначенную для тушения, обжаривания или запекания, поверх (или вместо) панировки.

«Жемчужный лук» — одна из разновидностей порея— используется целиком в салаты.

Лукбатун (Allium fistalosum L.)

Родина — Центральная Азия. Культивируется во всех странах Европы, Азии и Америки.

Батун зимует прямо в открытом грунте и разводится специально для получения зеленого пера, которое он дает очень рано, как только сойдет снег. Срезку пера можно вести все лето.

Батун используется в основном в салаты и гарниры.

Русская (европейская) разновидность батуна — самая острая; азиатская — так называемый японский батун — более нежная.

Шнитт-лук (Allium schoenoprasum L.)

Синоним: резанец, скорода. Отличается исключительной морозостойкостью, может возделываться в северной зоне, вплоть до Крайнего Севера (на Кольском полуострове, в низовьях Печоры, Оби, Енисея, Лены, на Камчатке — где растет дикая разновидность шнитт-лука). Дает главным образом зеленое перо; луковицы его малы по размерам, но многочисленны — 15—20 в гнезде. Нежная на вкус зелень шнитт-лука собирается несколько раз в сезон. Употребляется в салаты, супы, омлеты, с маслом и творогом, смешивается с другими пряными травами.

Мангир (Allium senescens L.)

Синоним: стареющий лук. Дикорастущий лук, распространенный в Бурятии, Прибайкалье и Забайкалье, в Восточной Сибири. Растет на сухих, каменистых местах. Луковицы цилиндрическоконической формы, сочные, очень приятные, нежные на вкус; листья плоские.

Используются только молодые листья и луковицы ранней весной, преимущественно в свежем виде. Позднее листья становятся жесткими, а луковицы приобретают излишнюю горечь, поэтому их сушат (для ослабления терпкости), выкапывая осенью, и употребляют в сушеном виде в супы, для сдабривания рыбных блюд и т. п. Молодые луковицы мангира (весной) употребляют, как полуострые сорта репчатого лука.

Алтайскийлук (Allium altaicum Pall.)

Синонимы: сибирский дикий лук, каменный лук, боровой лук, сончина, курайский лук, монгольский лук. Дикорастущий лук. Родина — Центральная Азия. В СССР распространен на Алтае, в Шории, Бурятии и Туве. Имеет сочные продолговато-яйцевидные луковицы диаметром 2—3 сантиметра, желто-зеленоватого цвета в разрезе, листья трубчатые, цилиндрические. Используется, как полуострые луки.

Пскемский лук (Allium pskemense Fedtsch)

Синоним: пиез-ансур, горный лук. Дикорастущий лук. Родина — Тянь-Шань, Ташкентский Алатау.

Луковица крупная, яйцевидно-удлиненной формы, диаметром 5—6 сантиметров, на разрезе беловато-фиолетового цвета; листья цилиндрической формы, трубчатые. Пскемский лук обладает сильным и резким, ароматом и вкусом луковиц, хорошим вкусом зелени. Относится к острым лукам. Используется в национальной кухне казахов, киргизов, узбеков и таджиков, чаще всего в маринованном виде.

Чеснок (allium sativum l.)

Также относится к роду лука, но выделяется нами, как пряность отдельно, так как обладает отличным от лука вкусом и ароматом и используется в кулинарии иначе, чем лук. В то время как лук является лучшей пряностью для отдушки рыбы и морепродуктов, чеснок совершенно неприменим к рыбным блюдам, вкус которых он искажает, огрубляет и способен даже совсем испортить. То же самое относится и к другим луковым, обладающим чесночным запахом, о которых будет сказано ниже.

Культивируется во всем мире. В большом количестве используется главным образом в азиатских (восточных) и южноевропейских кухнях. В русской кухне чеснок идет преимущественно в соления — грибные и овощные.

Чеснок бывает острых и сладких сортов. Первые распространены в северных и средних широтах, вторые — на юге. Вот почему чеснок больше употребляют в восточной кухне. В русской кухне чеснок употребляют крайне экономно, зубчиками, поскольку даже небольшие количества его сообщают пище характерный запах. Южные сладкие (и слабые) сорта чеснока требуют гораздо большей закладки в горячие блюда и могут быть употреблены в больших количествах в свежем виде, так как лишены жгучести и. имеют очень нежный аромат. Особенно нежны южные сорта в молодом виде, когда их можно употреблять целиком — листья и молодую луковицу — как закуску в сочетании с кресс-салатами. Надо заметить, что чеснок тем острее, чем он зрелее, и по мере того, как он высыхает после сбора (до определенного предела), он становится еще «злее». При длительном же хранении чеснок, наоборот, теряет силу аромата и вкуса.

У чеснока, так же как и у луков, используется все растение, причем листья идут главным образом в маринады, соления, а стрелкующиеся стебли — в засол. Вообще применение чеснока крайне разнообразно. Исключением являются, как подчеркнуто выше, лишь рыбные и, разумеется, сладкие блюда, которым чеснок абсолютно противопоказан. Вместе с тем для тушения домашней птицы хорошо использовать сочетание чеснока с кислыми сортами яблок, (антоновка, дикие яблоки) или слив (алыча, чернослив). Очень подходит чеснок к баранине.

Чеснок можно употреблять не только в свежем, но и в сухом виде. Сушить можно целые зубчики чеснока (предварительно

раздавленные) или мелкорезаный чеснок, который затем растирают в порошок и смешивают с пылевидной сухой солью (в пропорции 1:1), в результате чего получается так называемая чесночная соль. В этом виде чеснок (при хранении в стеклянной, герметически закрываемой посуде) годами сохраняет свои качества и весьма удобен для применения во все виды блюд (супы, холодные, горячие, салаты).

Запах чеснока можно умерить или даже уничтожить корицей, бадьяном, гвоздикой, мятой, цедрой, анисом, тмином и другими пряностями. Поэтому для смягчения чесночного запаха и долго остающегося во рту жжения и ощущения вкуса чеснока, мешающего, кстати, воспринимать другие запахи, следует сочетать чеснок с указанными выше пряностями в разных соотношениях, в зависимости от того, насколько намерены ослабить запах чеснока.

Чтобы получить наибольший вкусовой эффект от закладки чеснока и одновременно сохранить его целебные качества, следует не допускать сильного или длительного нагревания его. Поэтому в супы и вторые блюда мелко-нарезанный чеснок следует закладывать как только они готовы, когда огонь уже выключен, но пища еще находится в кастрюле, после чего блюдо должно постоять еще 3—4 минуты, чтобы чеснок «настоялся». Только в этом случае получается мягкий, приятный, не слишком резкий аромат чеснока, равномерно пропитывающий все блюдо и гармонично сочетающийся с другими пряностями. Закладывать чеснок в уже открытое, поданное на стол или остывшее блюдо — значит огрубить его, ибо резкий специфический запах чеснока «забьет» в этом случае все другие и упростит вкус блюда. Однако именно эту ошибку совершают чаще всего — и она часто служит причиной того, что многим не нравятся сдобренные чесноком блюда.

При правильной закладке чеснока его дозу можно значительно увеличить по сравнению с принятой у нас. Это касается как холодных и горячих блюд, так и солений.

Из чеснока можно приготовить различные приправы, которые употребляют по мере надобности. Западная (французская) кухня знает, например, такие приправы из чеснока, как песту и гасконское масло, а восточная (среднеазиатская) — лозижан. Приготовление их несложно[9].

Черемша (allium ursinum)

Синонимы: медвежий лук, дикий лук, гензели *(груз.)*. Распространен в диком виде в юго-западных районах СССР и на Кавказе. Листья похожи на листья ландыша, в пазухах их находятся луковицы, иногда редуцированные в мясистую нижнюю часть листа.

Используется нижняя часть листа с луковицей как в свежем, так и сушеном виде. После сушки черемша частично теряет аромат, но сохраняет вкус.

В черемше запах чеснока преобладает над запахом лука и это следует учитывать при применении.

Поскольку запах черемши в свежем виде весьма резок, то, чтобы смягчить его, ее чаще всего сушат или маринуют.

Молодую черемшу можно использовать в свежем виде в зеленых и других салатах, при засолке грибов, а также во все те блюда, к которым идет чеснок.

Колба (Allium victorialis)

Синонимы: лук победный, сибирская черемша.

Распространена в азиатской части СССР от Урала до Тихого океана. Растет во влажных, низинных местах. Внешне похожа на черемшу, листья также сходны с ландышевыми, но луковицы совсем маленькие — толщиной 1 сантиметр. Вкус и запах напоминают черемшу, но запах более интенсивный, доходящий подчас до неприятного. Применяется, как и черемша. Чтобы ослабить остроту и силу запаха, колбу засаливают, как огурцы, и употребляют уже в квашеном виде.

Чесночник (alliaria afficinalis andr., alliaria brachycarpa)

Синонимы: чесночница, чесночная трава, лесной чеснок. Двулетнее растение семейства крестоцветных. Известны два вида: лекарственный и короткоплодный. Оба вида встречаются в СССР —в европейской и азиатской части в лесах, главным образом в кустарниковых зарослях, близ опушек, в предгорьях Кавказа, Крыма, Тянь-Шаня.

Листья, стручки и семена чесночника обладают выраженным запахом чеснока и употребляются вместо последнего, особенно в национальной кухне народов Кавказа и Средней Азии.

Чесночный гриб (marasmius scorodonius)

Синонимы: чесночник, муссерон, луковый гриб, хрящевик. Шляпочный базидиальный гриб из семейства пластинчатых грибов. Распространен в северной и средней полосе европейской части СССР, особенно в Прибалтике и Белоруссии. Молодые грибы — беловато-желтоватые на тоненькой коричневой ножке (диаметр шляпки 2 сантиметра), у старых грибов шляпки приобретают оттенок горшечной глины. Характерным для чесночных грибов является круговое осеменение, благодаря чему их семьи встречаются почти правильными кругами. Отличаются ярко выраженным чесночным запахом. Некоторые виды чесночного гриба имеют также запах, близкий аромату гвоздики (гвоздичники).

Чесночные грибы превосходно сохраняют аромат в высушенном виде, поэтому порошок из них может быть использован в течение всего года. Он чрезвычайно высоко ценится как пряность в западноевропейской кулинарии, ибо его чесночный аромат очень нежен и смешан с характерным запахом грибов, что, естественно, облагораживает его. У нас, к сожалению, этот невзрачный на вид гриб почти не употребляют.

КОРНЕПЛОДЫ

Петрушка (petroselinum crispum; Petroselinum sativum Hoffm.)

Двулетнее травянистое растение семейства зонтичных.

Распространена как огородная культура на всей территории СССР. Имеет несколько сортов, делящихся на две группы: корневая петрушка (преобладающей частью является корень, в котором концентрируется аромат) и листовая петрушка (используются в основном ароматные листья). Листовая петрушка — более пряная, особенно ее дикие сорта, встречающиеся на Кавказе.

Вообще же у петрушки (независимо от сорта) используется все растение — корень, листья, семена как в свежем, так и сушеном виде. Все части хорошо поддаются сушке, прекрасно сохраняют длительное время аромат. Традиционно петрушка употребляется в супы. Зелень петрушки входит в состав всех букетов. Свежая и сухая зелень может быть использована в салаты, для приправы ко вторым овощным, мясным и особенно рыбным блюдам. Порошок зелени петрушки и ее семян входит в состав многих сложных пряностей, в основном так называемых рыбных смесей.

Пастернак (pastinaca sativa l.)

Синонимы: полевой борщ, поповник, козелка, пастарнак.

Двулетнее травянистое растение семейства зонтичных.

Культивируется в средней и южной полосе СССР. Имеется несколько огородных сортов. Все они отличаются очень мясистым корнем с серовато-белой мякотью. Вкус нежнее, чем у петрушки. Кроме корня, используются листья, цветки и семена.

Применяют так же, как петрушку. Корень пастернака, обладающий более мягкой тканью, можно использовать и в сыром (тертом) виде в салаты и овощные пюре.

Однако пастернак — «привередливая» пряность. Он требует к себе особого отношения, так как его нежный аромат можно легко испортить. Пастернак очищают от кожуры либо особым костяным ножом, либо, в крайнем случае, ножом из нержавеющей стали, не дающим окисления. Перемывают пастернак в холодной воде, а еще лучше в ледяной, с добавлением в нее муки или отрубей, а хранят очищенный пастернак в воде, подкисленной лимонным соком.

Сельдерей (Apium graveolens L.)

Синонимы: селлерей, душистая петрушка. Двулетнее травянистое растение семейства зонтичных. Имеет корневую и листовую разновидность. Корни в отличие от петрушки и пастернака не цилиндрическо-конические, а округлые, несколько приплюснутые, размерами с яблоко (у корневых сортов). Мякоть корня белоснежная, с очень сильным приятным ароматом. Листовые сорта сельдерея образуют очень развитую розетку нежных листьев ярко-зеленого цвета.

У обоих видов сельдерея используются в пищу в свежем и сушеном виде все части растения, даже стебель, всегда значительно более нежный, чем у петрушки. Сушатся все части растения отдельно. Зелень для сушки лучше всего собирать до цветения.

Применяют, в общем, так же как петрушку. Но у сельдерея есть особенности. Во-первых, корни сельдерея в свежем виде (струганные, мелкошинкованные, тертые) можно использовать в салаты, холодные супы, особенно в сочетании с помидорами, картофелем, и в овощные пюре. Во-вторых, сельдерей идет главным образом для отдушки мясных и овощных блюд, а также домашней птицы, но в меньшей степени рыбных (его нежный аромат иногда не способен отбить рыбный запах). В-третьих, из сухих корней сельдерея трут порошок и приготавливают сельдерейную соль, используемую зимой как замену сельдерея и для приготовления бутербродов и сельдерейных соусов.

Фенхель (anetum foeniculum l., foeniculum vulgare mill)

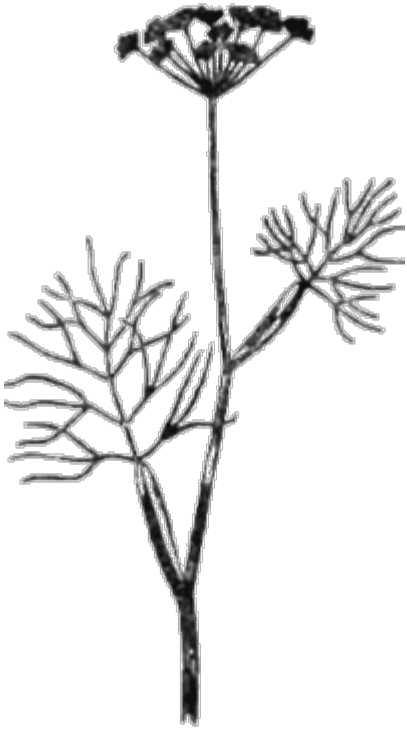
Синонимы: аптечный укроп, волошский укроп. Двулетнее травянистое растение семейства зонтичных. Родина — Малая Азия, Сирия. Распространен в культуре во всех странах Европы и Азии. В диком виде встречается в Крыму, на Кавказе. Все растение имеет приятный анисоподобный сладковато-пряный аромат и вкус.

Используются все части растения: корни, вырываемые ранней весной второго года или поздней осенью первого года, листья и стебли, срезаемые до цветения, цветы — в самом начале цветения и семена, которые убирают в августе — сентябре полузрелыми и дополнительно сушат в помещении с хорошей вентиляцией.

Корни и листья фенхеля употребляют в свежем виде в салаты (капустные, морковные, брюквенные), а также добавляют при тушении к рыбе и свинине (к последней особенно корни и соус из корней).

Стебли слегка бланшируют и едят полусырыми или употребляют в салаты и овощные гарниры. Семена используют при приготовлении супов (рыбных, капустных, из свинины), а также вторых блюд (рыбные, свиные) и в маринады для овощей и соления из капусты, огурцов, яблок, арбузов, дынь и лесных ягод.

Соусы из фенхеля идут к свинине, блюдам из субпродуктов, холодной рыбе.



ФЕНХЕЛЬ

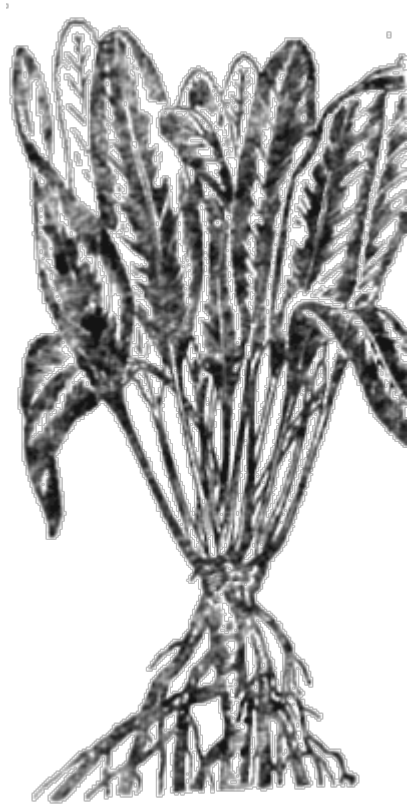
Фенхель особенно широко употребляется в кухне народов Индокитая, а в Европе — во французской и итальянской кухнях.

Хрен (armoracia rusticana lam.; Cochlearia armoracia L.)

Многолетнее травянистое растение семейства крестоцветных. Возделывается в СССР почти повсюду. В диком виде встречается в средней полосе европейской части СССР, на Кавказе и Западной Сибири.

Используются главным образом корни и в меньшей степени — молодые, нежные, светлозеленые листочки хрена.

Листья применяются только в свежем виде в салаты, супы, на бутерброды и при засолке огурцов и помидоров — аналогично укропу. Из корней приготавливают особые растворы, известные в кулинарии под названием «столового хрена», который подают к холодным блюдам и закускам[10].



XPEH

ПРЯНЫЕ ТРАВЫ

Пряные травы в отличие от пряных овощей в большинстве своем дикорастущие, хотя некоторые из них (например, анис, кориандр, тмин, мята, укроп и лаванда) введены человеком в культуру с древнейших времен.

Аромат пряных трав, как правило, усиливается после сушки, но есть пряные травы, которые обладают пряными качествами лишь в свежем виде, поэтому их не подвергают сушке и перевозке (это группа различных крессов, или полу пряных трав). У подавляющего большинства пряных трав, так или иначе, используется исключительно надземная часть растения, а у некоторых даже только самые верхушки — цветы и семена. И лишь у двух — трех видов пряных трав используют в пищу корни и корневища (аир, гравилат, колюрия и отчасти дягиль, у которого в пищу идут все части растения). К пряным травам условно относят также пряные части полукустарниковых и кустарниковых растений, например можжевельника, руты и др.

Здесь приведены не все, а лишь наиболее употребительные и чаще всего встречающиеся виды пряных трав. Большинство из них известно и русской кухне XVI—XVIII веков, до сих пор находит широкое применение во французской, немецкой, шведской кухнях, а также в кухнях народов Прибалтики, Кавказа и Средней Азии. Разница лишь в сочетаниях и формах использования. Европейские кухни используют преимущественно сушеные пряные травы в очень малых количествах, и в традиционных сочетаниях — по четыре — шесть трав с одной — двумя классическими пряностями. Восточные кухни предпочитают использовать большие количества пряных трав в свежем виде, причем не всегда местные пряности сочетаются с классическими и наборы сочетаний при этом иные, иногда сильно отличающиеся друг от друга (более острые в Грузни и Армении, совсем не острые в Азербайджане, средне-острые в Средней Азии).

Ажгон (caram ajowan bent, et hook, trachyspermum copticum L.)

Синонимы: айован, коптский тмин, индийский тмин, з и р а. Однолетнее травянистое растение семейства зонтичных.

Родина — Индия. Распространен и отчасти культивируется в Средней Азии.

Семена ажгона обладают более резким, сильным и приятным ароматом, чем семена тмина, они более остры, жгучи на вкус и при нагревании резко отличаются от тмина. Внешне они отличаются от тмина более мелкими размерами и темной окраской. Специфически ажгон применяют в Средней Азии — в пловы, в которых его никак нельзя заменять тмином, а также в первые и вторые мясные и овощные блюда, особенно в блюда, приготовляемые на углях.

На мировом рынке наиболее распространены абиссинские сорта ажгона.

Аир
(acorns calamus l.)

Синонимы: ир, ирный корень, гаир, явер, татарское зелье, сабельник, калмус. Травянистый многолетник семейства ароидных.

Родина—Азия. В XIII веке аир был завезен татарами в Польшу, где и был введен в культуру, а затем в одичавшем состоянии распространился в Европе.

В нашей стране растет на территории от Чудского озера до Астрахани, в Восточной Сибири, на Кавказе — на болотах, по берегам стоячих вод нередко сплошными зарослями.

Используется ползучее, толстое (нередко 3 сантиметра в диаметре) корневище аира. Его тщательно очищают, промывают, режут продольными кусками длиной 5 сантиметров и сушат в теплом проветриваемом помещении, окончательно просушивая затем в легком тепле от печи. При правильной сушке целиком сохраняется аромат аира, напоминающий аромат роз, корни обладают слабой жгучестью, а при разжевывании — горьковатой терпкостью и мылкостью.

Аир используется при приготовлении сладких блюд — для ароматизации компотов, киселей, муссов, фруктовых супов, а также как добавочный ароматизатор эстрагонного уксуса. Палочку сухого корневища закладывают в сладкое жидкое горячее блюдо обычно за 3 минуты до готовности, а удаляют перед подачей. Можно закладывать аир и за 1 минуту до готовности, а затем дать постоять блюду с аиром 5 минут, но обязательно удалить его перед подачей блюда на стол.

Анис (pimpinella anisum l.; anisum vulgare gaertn.)

Синоним: г а н у с. Однолетнее травянистое растение семейства зонтичных.

Родина — Египет, Сирия.

Культивируется в центральночерноземных областях РСФСР, в Молдавии, на Украине, Северном Кавказе.

Как пряность используются почти исключительно семена аниса, которые собирают в августе — сентябре слегка незрелыми и досушивают в снопах. Кроме семян можно использовать незрелые зонтики аниса, сразу после цветения употребляя их в соления, маринады для фруктов. Молодые листья аниса можно вводить в яблочные салаты. Но главным образом анисовое семя употребляют в хлебобулочные и кондитерские изделия (порошок семян аниса подмешивают к тесту) и кисло-сладкие соусы, сладкие блюда (компоты, кисели, муссы и варенье), а иногда в овощно-молочные и молочные супы и кашицы.

АНИС

Используют анис или анисовое масло для приготовления домашних настоек, наливок, пива и браг, квасов.

На этом традиционное применение аниса кончается.

Между тем анис представляет собой прекрасную вспомогательную пряность, которую можно широко применять для отдушки различных пищевых продуктов с неприятным либо специфическим запахом, который почему-либо нежелателен.

Для этого надо вносить анис либо во время предварительной обработки пищевого продукта, либо в начале приготовления блюда.

После того как анис нейтрализует нежелательный запах, его надо удалить, а в блюдо добавить те пряности, которые желательны или традиционны.

Так, например, с помощью аниса можно производить отдушку рыбы, мяса, растительных масел (хлопковое, подсолнечное, конопляное), а также имитировать натуральное прованское масло[11].

Базилик (Ocimum basilicum L.)

Синонимы: душки, душистые васильки, красные васильки, рейган *(азербайдж.)*, раихон *(узбек.),* реан *(арм.)*. Однолетнее травянистое растение семейства губоцветных.

Родина — Индия, Иран. Культивируется во всех странах Южной Европы, в СССР — на Северном Кавказе, в Крыму, Молдавии,

Закавказье и Средней Азии. В средней полосе прекрасно растет в открытом грунте, а зимой может возделываться в комнатных условия, в цветочных горшках. Листья и побеги базилика, собранные в начале цветения, используют в свежем и сухом виде, причем аромат у него при правильной сушке усиливается.

Сушат в тени и хранят в темной герметически закрытой стеклянной посуде, так как базилик чувствителен к влаге и свету и под воздействием их полностью теряют аромат.

Базилик широко применяется в западно— и южноевропейской, особенно французской и греческой, а также в закавказской кухнях. Свежая зелень идет в салаты, супы и холодные блюда. В остальных случаях чаще применяют порошок базилика, а в соления и квашения — сухие стебли целиком.

Во Франции базилик входит в состав большинства соусов и супов, особенно овощных, является обязательным компонентом таких деликатесных блюд, как черепаховый суп и суп из бычьих хвостов. В Англии его добавляют в блюда, содержащие сыры и помидоры, в тушеное мясо, печеночные паштеты.

БАЗИЛИК

Базилик идет к зеленым, яичным, куриным, крабовым салатам, но только не к картофельным и бобовым.

В яичные, макаронные блюда, к сыру, а также к отварной и заливной рыбе и тушеному мясу базилик добавляют преимущественно в виде порошка, в процессе приготовления блюда, но не ранее чем за 10 минут до готовности.

В куриные и сырные супы базилик кладут в сочетании с чабером, что усиливает остроту блюда и придает ему новый акцент.

При одновременной закладке больших порций базилика вместе с кинзой в узбекские блюда (например, для тушения мяса) базилика берут в 4 раза меньше, чем кинзы.

Горчица

К горчице относятся несколько видов однолетних травянистых растений семейства крестоцветных, у которых в качестве пряности используются исключительно семена. Семена горчицы растирают в порошок и обычно смешивают с другими пряностями с целью усилить и разнообразить их аромат. Существуют следующие виды горчицы:

Черная горчица (Brassica nigra Koch.)

Синонимы: настоящая горчица, французская горчица.

Культивируется в странах Южной Европы, в основном во Франции и Италии. В СССР распространена сравнительно мало, хотя успешно может возделываться, в Краснодарском крае и в Закавказье.

Семена черной горчицы издают умеренно едкий запах при растирании. Из них приготавливают лучшие сорта столовой горчицы, имеющие мировую известность в кулинарии, — дижонскую и горчичный соус «равигот».

Сарептская горчица (Brassica juncea Czern.)

Синонимы: русская горчица, сизая горчица.

Широко культивируется в СССР — в Поволжье, Казахстане, на Украине, Северном Кавказе. Встречается в Сибири, на Дальнем Востоке, в Средней Азии.

Близка по основным свойствам к черной горчице. Продается обычно в виде так называемой горчичной муки. Порошок высокого качества (1-й сорт), отличается светлым оттенком. Идет на приготовление обычной столовой горчицы[12].

Белая горчица (Brassica alba Boiss)

Синонимы: желтая горчица, английская горчица.

В СССР культивируется в центрально-черноземных областях и в южных районах РСФСР, а также на Украине главным образом с

целью получения горчичного масла. Семена белой горчицы вовсе лишены запаха, отчего ее вкус более резок и груб. Поэтому приготовленная из нее столовая горчица по своему качеству ниже двух упомянутых выше видов и нуждается в дополнительном облагораживании другими пряностями.

* * *

Горчицу можно применять не только как приправу и ароматизатор к мясным горячим и холодным блюдам, особенно к колбасным изделиям и жирному мясу, как это считают обычно. Она может быть одним из компонентов различных соусов, а также эмульгатором, то есть служить защитным покрытием при тепловой обработке нежных продуктов — мяса домашней птицы, телятины, рыбы: филе (мясное или рыбное) обмазывают горчицей и запекают в таком виде в духовом шкафу—горчица не только предотвращает исчезновение сока из того или иного вида мяса, но и одновременно ароматизирует его. Для эмульгации разных видов продуктов следует применять горчицу разного состава, разных смесей, учитывая совместимость пряностей с разными пищевыми продуктами.

Гравилат (Geum urbanum L.)

Синонимы: гравилат аптечный, гвоздичник, гребенник, чистец, бенедиктова трава, подлесник, вывешник.

Травянистое многолетнее растение семейства розовых. Распространено на всей территории европейской части СССР.

В качестве пряности используется корень гравилата. Его надо выкапывать ранней весной, задолго до цветения растения, ибо только в это время корень обладает тонким душистым запахом; напоминающим запах гвоздики. Корни сушат только на воздухе. Только после основного высыхания корень гравилата можно ненадолго поместить в нагретую, но уже выключенную духовку. После сушки запах гравилата ослабевает, а при длительном хранении исчезает вовсе. Поэтому гравилат следует употреблять по возможности вскоре после приготовления.

Из корня вместе с водой гонят приятную «гвоздичную воду». Гравилат кладут также в квасы, браги, домашнее пиво, дополняя или даже заменяя им хмель. Пиво приобретает приятный запах и хорошо противостоит закисанию. Свежие, молодые листья гравилата можно использовать в салаты.

Донниксиний (melilotus coeraleus Lam.; Trigonella coeralea)

Синонимы: голубой донник, пажитник голубой, гуньба, синий козий трилистник. Однолетнее травянистое растение семейства бобовых.

Встречается в диком состоянии главным образом в предгорных районах юга европейской части СССР — в Крыму, Краснодарском крае, на Северном Кавказе и в Закавказье и реже — в предгорьях Тянь-Шаня.

Синий донник обладает сильным, своеобразным ароматом. Используется верхняя часть растения — часть листьев с цветками, собираемыми в начале цветения. Применяется только в сухом виде (в порошке) для добавки в домашние сыры, хлебобулочные изделия, а также в луковые, картофельные и грибные супы. В пищевой промышленности его используют при производстве зеленого сыра, которому придают отличительный цвет и запах.

Душица (origanum vulgare l.)

Синонимы: материнка, ладанка, мацердушка, блошница, душница, зеновка, кара гыных *(азербайдж.),* звирак *(арм.),* ташава *(груз.)*. Травянистое многолетнее растение семейства губоцветных.

Родина —Англия. В СССР встречается от Карелии до Закавказья.

Как пряность используют верхнюю часть стебля с листьями и цветами, которые собирают в июле и августе.

Душицу добавляют в различные овощные супы, в соусы, к жареному, тушеному и печеному мясу. В России душица традиционно использовалась в квасы и в дополнение к хмелю — в домашнее пиво, которому она придавала запах и способность долго сохраняться, не закисая.

ДУШИЦА

В Западной Европе душицу используют при приготовлении блюд из шампиньонов (во Франции, Бельгии, Германии) и в особые лепешки — пицца (в Италии).

Дягиль (angelica archangelica l.; Angelica officinalis Hoffm.)

Синонимы: дягильник, ангелика, анжелика, коровник, сладкий ствол.

Двулетнее травянистое растение семейства зонтичных, высотой до 2,5 метра.

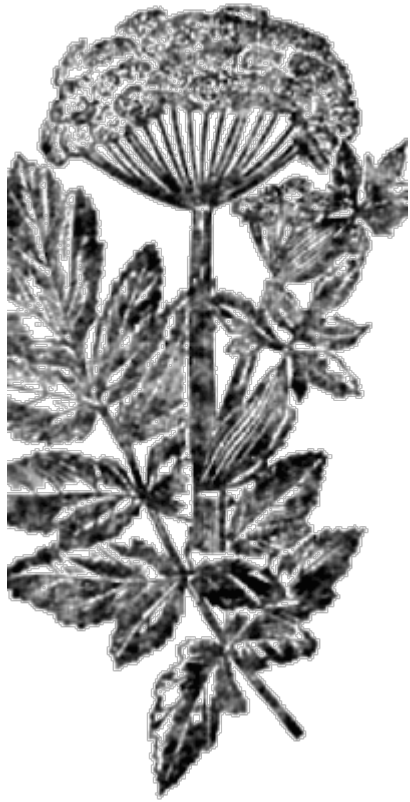
Распространен в европейской части СССР и Западной Сибири, растет в сырых, каменистых местах, по склонам гор, оврагов, вблизи ручьев и речек. Легко разводится из семян на огородах.

Как пряность используется в основном корень — толстый, веретенообразный, мясистый, морщинистый; снаружи темный, внутри белый. Употребляются также молодые корневища, молодые побеги и семена.

Корень дягиля издает приятный и сильный аромат, корневища и семена имеют более слабый запах, а у молодых побегов он совсем ослаблен. Двулетние корни обладают более резким запахом, однолетние — нежным. Корни собирают ранней весной (апрель) или осенью, молодые побеги — только в мае, задолго до цветения растения, семена же — в августе или сентябре.

Корни, корневища и побеги в свежем виде мелко шинкуют в салаты для ароматизации их, а также в горячие овощные гарниры, куда закладывают за 3 минуты до готовности, а в супы— за 5 минут.

Из свежих корней, отваренных в сахаре, получается своеобразное варенье и цукаты. Сухие корни, измельченные в порошок, подмешивают к муке при выпечке хлебобулочных изделий, а также в мясные соусы, к жареному мясу в процессе приготовления (за 5—7 минут до готовности). Семена используют, например, для ароматизации домашних водок.



Дягиль

Народы Севера Европы варят молодые побеги дягиля в оленьем молоке; во Франции употребляют сок дягиля, настаивая на нем настойки и ликеры; в Швейцарии забраживают с водой корень дягиля и перегоняют из него водку, а сухой порошок корня заваривают, как чай.

Змееголовник молдавский

(см. Мелисса).

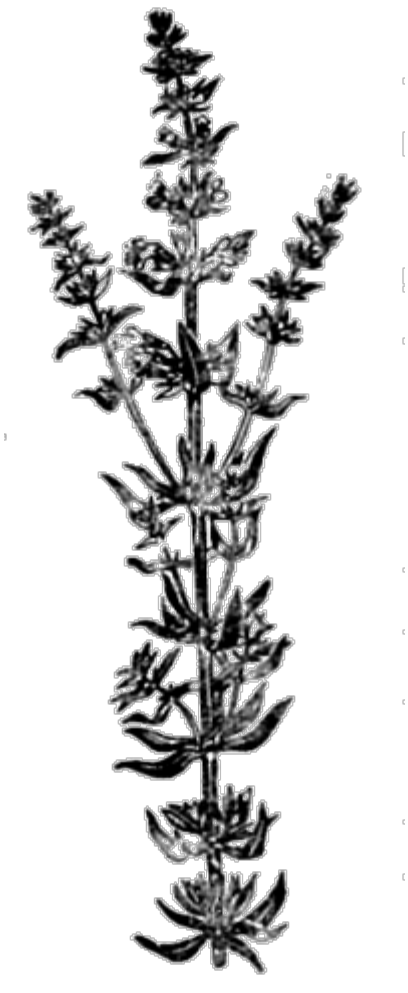
Иссоп
(hyssopus officinalis l.)

Синонимы: гисоп, сусоп, юзефка, синий зверобой.

Многолетнее травянистое, но сильно одревесневающее растение семейства губоцветных.

Родина — Средиземноморье.

Культивируется на юге Украины, на Кавказе, в Крыму, Средней Азии, иногда дичает; встречается в Калужской, Орловской и Ульяновской областях, а также в Западной Сибири (Алтай).



ИССОП

В качестве пряности употребляются молодые листочки верхушек иссопа, собранные обязательно накануне цветения, а также бутоны; и те и другие — чаще всего в высушенном виде.

Иссопом ароматизируют салаты, холодные закуски, мясные и овощные супы, жареное мясо. В пищевой промышленности его применяют для ароматизации ликеров.

Калуфер (tanacetum balsamita l., pyretram balsamita)

Синонимы: кануфер, канупер, сарацинская мята, бальзамическая рябинка. Многолетнее травянистое растение из семейства сложноцветных, высотой от 70 до 130 сантиметров; внешне похожее на пижму, от которой отличается лишь особым, приятным «бальзамическим» запахом.

Родина — Малая Азия. В диком виде растет в Малой Азии, Иране, Южной Европе, а в СССР — в субальпийской зоне Кавказа. В культуре хорошо приживается в средней полосе европейской части СССР. Прежде весьма широко было распространено в садах и огородах, размножалось делением кустов (имеет ползучее корневище).

Как пряность используется верхняя треть растения, наиболее нежные листки и бутоны. Поэтому калуфер собирают до цветения, в июле, поскольку пора цветения наступает в августе или сентябре.

Порошком травы калуфера приправляют главным образом сладкие блюда и кондитерские изделия, а также домашнее пиво и квасы. На листьях калуфера можно также настаивать оливковое масло, которое приобретает приятный вкус и аромат и называется «бальзамным маслом»; оно обладает сильным антисептическим действием. Калуфер еще до середины XIX века был одной из главных местных европейских и русских пряностей, но затем почти совершенно вышел из употребления.

Кервель (anthriscus cerefolium hoffm.)

Синонимы: кервель, купырь, снедок, журница. Однолетнее травянистое растение семейства зонтичных.

Распространен в диком виде и культивируется на юге европейской части СССР (юг Украины и Молдавии, Крым, Закавказье).

Кервель любит хорошо удобренную, сухую, открытую солнцу землю. Он быстро созревает и поэтому его можно сеять несколько раз за лето (тем более что он быстро перерастает). Как пряность используется исключительно молоденькая, нежная свежая зелень кервеля. В мелконарезанном виде ее вводят в овощные и грибные салаты, беарнский и голландский соусы, мясные, рыбные и овощные супы, где кервель служит главным ингредиентом пряной заправки из 5—6 трав, во вторые блюда — к отварному мясу и рыбе, к мясо-рисовым фаршам, в омлеты и яичницы. Кервель кладут в блюдо непосредственно за минуту до готовности или даже после готовности блюда, так как он быстро теряет аромат от нагревания. Поэтому зелень кервеля сушат очень редко и в этом случае долго не хранят.

Кервельиспанский (myrrhis aromatica L. Myrrhis odorata Scop.)

Синонимы: многолетний кервель, дикая петрушка, душистый бутень, пряный бутень, ладан. Многолетнее травянистое растение семейства зонтичных.

Родина — Южная Европа. В диком виде встречается в западных областях европейской части СССР. Образует большой куст, который ранней весной в изобилии дает листья. Позднее ствол растения надо срезать, чтобы заставить кервель вегетировать вновь и вновь.

Испанский кервель отличается более сильным сладковатым вкусом и ароматом, чем обыкновенный кервель.

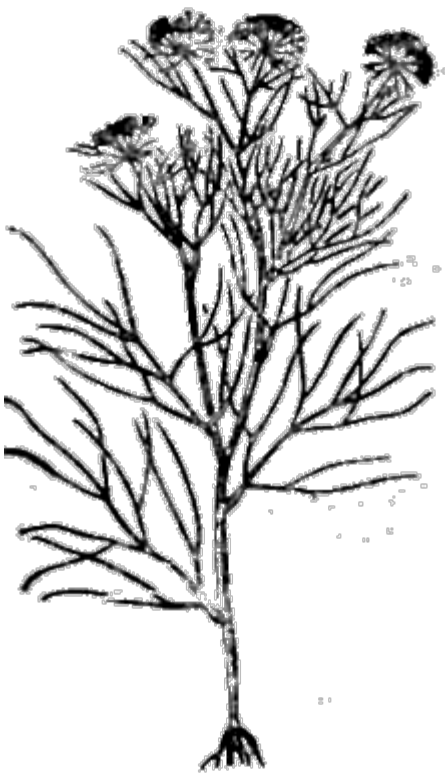
Употребляется он так же, как и кервель, но преимущественно для сдабривания овощных блюд — отварной и жареной капусты, тертых моркови, брюквы, репы, а также пюре и запеканок из этих овощей и из картофеля.

С кервелем как пряностью не следует путать корнеплод кервель — корневой (репный) кервель, или кервелевую брюкву, не имеющую характерного вкуса и аромата кервелевой зелени.

Кмин
(cuminum cyminum l.)

Синонимы: тимон, пряный тмин, кмин тминовый, римский тмин, египетский тмин, волошский тмин. Однолетнее травянистое растение семейства зонтичных.

Родина — Средиземноморье, Египет, Аравия, Средняя Азия. На юге Туркменской ССР встречается в диком виде. Может возделываться в Крыму и Закавказье. Внешне отличается от тмина более крупными и, главное, более светлыми желтовато зеленоватыми семенами, имеющими иной, чем у тмина, аромат, более нежный по тембру.



Кмин

Применяется в тех же случаях, что и тмин, особенно в

хлебобулочных, кондитерских изделиях, а также при изготовлении домашних напитков — браг, квасов, пива.

Колюрия (coluria geoides)

Синонимы: колюрия гравилатная, гвоздичка. Многолетнее растение семейства розовых.

Родина — предгорья Алтая, Центральная Азия. Распространена в предгорных районах Западной и Восточной Сибири, в Туве.

Как пряность используются толстые корневища колюрия. Их очищают, сушат, перемалывают в порошок и затем употребляют так же, как гвоздику. Выкапывают корни на третий год жизни растения.

Аромат колюрии слабее и нежнее, чем у гвоздики, иногда с розовой отдушкой. Колюрия широко используется в консервной промышленности как заменитель импортной гвоздики.

Кориандр (coriandrum sativum l.)

Синонимы: кишнец, коляндра, колендра, кинза, кишниши, киндзи, клоповник. Однолетнее травянистое растение семейства зонтичных.

Родина — Малая Азия, Восточное Средиземноморье. Культивируется в центральночерноземных областях РСФСР, на Украине, в Краснодарском крае, в Крыму, Закавказье и Средней Азии.

В качестве пряности используются свежая и сушеная зелень растения, называемая чаще всего кинзой, и семена, называемые кориандром. Различие в названиях отражает различные цели применения зелени и семян кориандра. Некоторые даже считают их двумя разными пряностями.

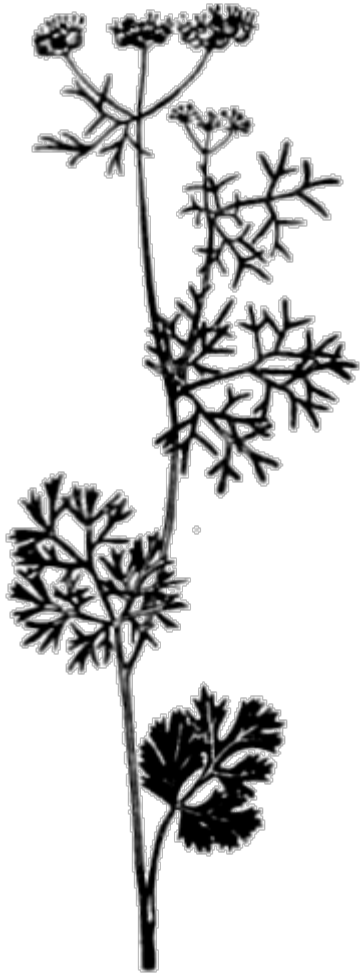
Свежая зелень идет в салаты, супы, к мясным (особенно жирным) блюдам, чаще всего в сочетании с другой пряной зеленью — крессами, базиликом, чабером, луком и чесноком.

Сухая зелень, которую можно заготавливать на протяжении всего лета, применяется редко, преимущественно зимой — в супы и отчасти в рисовые и яичные блюда.

Семена кориандра используются гораздо шире — в хлебобулочной, кондитерской, рыбоконсервной и ликероводочной промышленности, а в домашней кухне — в молочные супы, при тушении мяса, маринновании рыбы, приготовлении хлебцев, лепешек, при засоле капусты (вместе с тмином), при изготовлении квасов и пива. В Закавказье с кориандром изготовляют н о г у л — род постного сахара.

Семена обычно перед использованием дробят в ступке.

Кориандр — обязательный компонент большинства сложных смесей пряностей.



КОРИАНДР

Крессы

Под этим названием объединяются несколько видов слабопряных, нестойких в сохранении аромата травянистыхрастений с запахом, напоминающим хрен и употребляемых в пищу исключительно в свежем виде — в салаты, бутерброды и супы, в мясные жирные блюда как гарнир-закуска. Употребление крессов широко распространено в Западной Европе, а в нашей стране в Прибалтике и особенно в Закавказье. Русская национальная кухня почти не знает употребления крессов, за исключением старинной кухни поморов (Архангельская обл.).

Между тем крессы — легко доступная, богатая витаминами и другими полезными веществами пряность, способная в течение всего года существенно разнообразить пищу.

Водяной кресс (Nasturtium officinale R. BR.)

Синонимы: жеруха, режуха, брункресс, ключевой кресс, водяной хрен, гулявник водяной. Многолетнее растение семейства крестоцветных.

Растет в диком виде в среднеевропейской полосе, по берегам рек, ручьев и чистых (проточных) озер. При разведении на огородах нуждается в затененных местах и частом поливе.

При разрезании сырых стеблей обнаруживается резкий приятный запах и выделяется летучее вещество, которое, подобно хрену, «ест глаза». Высушенный кресс полностью утрачивает эти свойства.

Горький кресс (Cochlearia arctica Sch.; Cochlearia officinalis L.)

Синонимы: ложечник, ложечная трава, ложечный хрен, варуха, морской салат, цинготная трава, двулетнее травянистое растение семейства крестоцветных.

Родина — Субарктика. Распространен в Скандинавии, Исландии, Гренландии, в субарктической и отчасти арктической зоне СССР, по берегам Баренцева, Белого, Восточно-Сибирского морей. Культивируется в небольшом масштабе в Московской области.

Как пряность используются только самые молодые побеги и молодые листья, В первый год сбор в мае — сентябре, на второй год — с апреля.

Употребляют в салаты, квасят и консервируют.

Луговойкресс (Cardamine pratensis L.)

Синонимы: полевая горчица, сердечник, смолянка. Многолетнее растение семейства крестоцветных.

Распространен по всей Европе, особенно в Северной. Растет во влажных местах, вдоль канав; разводится в садах и огородах. В пищу идут молодые листья и побеги.

Садовый кресс (Lepidium sativum L.)

Синонимы: кресс-салат, перечник, хреница, подхренник, перечная трава, кир-салат, титмати *(груз.)*. Однолетнее растение семейства крестоцветных.

Родина — Малая Азия. Культивируется в большинстве стран Европы. У нас его выращивают в основном в Закавказье.

Легко разводится зимой и летом в домашних условиях — в ящиках и горшках. Семена быстро прорастают. Для получения свежего кресс-салата его надо сеять каждую неделю, поскольку он годен для употребления только в очень молодом — недельном-двухнедельном возрасте.

Капуцин-кресс (Tropaeolum majus L.)

Синонимы: повертень, индейский кресс, испанский кресс, цветной салат, настурция. Однолетнее растение семейства капуциновых.

Родина — Южная Америка.

Культивируется повсеместно в СССР как декоративное цветочное растение — в пищу почти не используется. Между тем в пищу идут все части настурции: листья, бутоны, цветы и семена в зеленом, недозрелом виде. Последние можно мариновать с другими пряностями и заготавливать впрок.

Употребляется только в салаты и как закусочный гарнир к

холодным и горячим мясным блюдам. В супы не идет.

Лаванда (lavandula vera dc; lavandula angustifolia Mill.)

Синонимы: леванда, лавенда, цветная трава. Многолетнее полукустарниковое растение семейства губоцветных.

Родина—Западное Средиземноморье и Северная Африка. В СССР распространена в Крыму и на Черноморском побережье Кавказа.

Культивируется в Молдавии, Краснодарском крае.

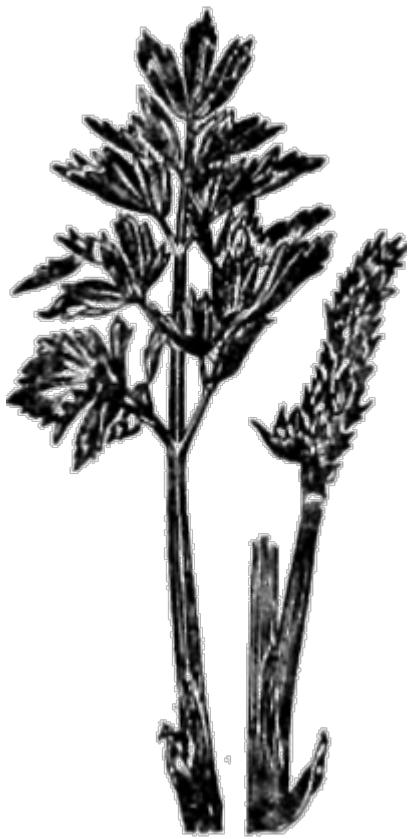
Как пряность используются цветы лаванды, собранные в июне, в самом начале цветения (до полного раскрытия) и высушенные в тени, на ветру, или в легком духу от протопленной печи. Особенно ценятся ярко-голубые цветы лаванды, которые и после сушки должны сохранять свой цвет в неизменном виде.

Лаванда обладает сильным, ярко выраженным ароматом, поэтому ее традиционно применяют почти исключительно для ароматизации безалкогольных напитков и уксуса. Но лаванду можно рекомендовать использовать в салаты, к холодным закускам, к овощным, грибным и рыбным супам и даже к жаркому; при этом лаванду стирают в порошок и посыпают, как перцем, указанные кушанья.

ЛАВАНДА

Любисток
(levisticum officinale koch.)

Синонимы: любистик, любистник, либисток, зоря, дудочник, дудчатая трава, любим, заборина .Многолетнее травянистое растение семейства зонтичных, высотой до двух метров. Родина — Иран. Культивируется в южных районах европейской части СССР. Может расти до широты Петрозаводска. В медицине используют корень любистока. В кулинарии же употребляют лишь молодые побеги и листья любистока как в свежем, так и в сушеном виде. Любисток добавляют во все супы, кроме молочных, соусы, салаты, а также в мясные, овощные и рыбные вторые блюда.



ЛЮБИСТОК

Пряная сила любистока такова, что его следует употреблять не очень большими дозами.

Любисток— излюбленная пряность украинской и немецкой кухни. Молодые стебли любистока можно варить в сахаре для получения своеобразных конфет-цукатов.

Майоран (origanum majorana l.; majorana hortensis)

Синонимы: майран, майорин, розмайран, душица садовая, колбасная трава, ворстирохи *(эстон.)* Многолетнее травянистое не древеснеющее растение семейства губоцветных.

Родина—Северная Африка. У нас культивируется и растет в лесах

Прибалтики, Западной Белоруссии, на

Украине, в Молдавии, в Крыму и на Кавказе. Существует дикий и садовый (более нежный) майоран.

Как пряность используются листья и цветочные почки в высушенном виде. Сушку производят в тени, пучками, после чего бутоны и листочки обмолачивают, стирают в порошок и хранят в герметически закрытой посуде.

МАЙОРАН

Употребляют майоран преимущественно в колбасные фарши (отсюда одно из его названий — колбасная травка), но его можно вводить во все виды мясных фаршей для изготовления изделий из рубленого мяса (котлет, рулетов, штуфатов, начинок для запеканок и т. п.). Майоран не только ароматизирует мясной фарш, но и облагораживает само мясо, делая его более нежным. Кроме того, майоран хорошо идет в зимние салаты, в картофельные, томатные, мясные, гороховые и шпинатные, грибные супы, входит в состав супового «букета гарни», вводится

в томатные и сметанные соусы, в мясные подливки, в мясные холодные закуски, в мясное жаркое и яичные блюда.

Несмотря на свою «колбасную» репутацию, садовый майоран с его очень деликатным ароматом идет также и к фруктовым сокам.

Майоран — излюбленная пряность польской, литовской, белорусской, латышской и эстонской кухонь.

Мелисса (melissa officinalis l.)

Синонимы: лимонная мята, медовка, маточник, роевник, папочная трава,пчельник Травянистое многолетнее растение семейства губоцветных.

Родина — Южная Европа, Северная Африка. Культивируется во всех странах Европы. В диком виде встречается в СССР на юге Украины, в Крыму, на Кавказе, в Краснодарском крае, Средней Азии. В огородах хорошо растет в средней полосе, давая две-три вегетации за лето (при раннем обрыве). Все растение до цветения издает приятный лимонный запах. После цветения запах становится тяжелым. Мелиссу следует собирать только до цветения, в июне.

В качестве пряности используются листья мелиссы как в свежем, так и в сухом виде. В свежем виде мелисса хорошо идет во все летние салаты, борщи, овощные супы, причем закладывают ее, как пряную зелень, за 1—2 минуты до подачи на стол. В сухом виде ее используют в те же блюда зимой, а также добавляют в чай, компоты, в домашние квасы, пиво, браги, отдушивают уксус. Сухую мелиссу можно закладывать в соления, например в огурцы, помидоры (листьями), а порошком— посыпать мясные, рыбные блюда и дичь (за 3 минуты до готовности).

Мелисса турецкая, или змееголовник молдавский (dracocephalum moldavica l.)

Однолетнее травянистое растение семейства губоцветных Синонимы: синявка, драконоголовник.

Родина — Южная Сибирь и Китай. Широко распространен на юге и юго-западе европейской части СССР. Введен в культуру на Украине, в Молдавии, на Кавказе, Алтае и на крайнем юге Восточной Сибири. В средней полосе СССР, особенно в Куйбышевской области, используется как медонос.

В кулинарии используются листья и бутоны до цветения в свежем и сухом виде в те же самые блюда, что и мелисса.

МЕЛИССА

Можжевельник (juniperus communis l.)

Синонимы: бакаут, можжевельник обыкновенный, можжуха, яловец, женеврье. Вечнозеленый хвойный кустарник семейства кипарисовых.

Родина — Европа, Сибирь, за исключением Крайнего Севера. Распространен главным образом в северной и средней полосе, в лесах.

Пряностью служат плоды, а точнее соплодия можжевельника, называемые неправильно «ягодами» или «шишко-ягодами» по их внешнему виду и положению на кусте. Соплодия созревают на второй год, осенью. Лучшее время сбора — конец сентября, октябрь, когда ягоды полностью созрели. Они представляют собой мясистые, мягкие, величиной с горошину шарики сизо-черного цвета, покрытые характерным серебристо-сизым налетом. Внутри шариков — в мякоти оливкового цвета — три семечка.

Для превращения в пряность плоды после сбора просушивают под навесами или в хорошо продуваемом помещении, время от времени перевертывая. После сушки ягоды не должны выглядеть сморщенными: они должны быть полными, блестящими, черно-бурого цвета. При хранении в герметическом стеклянном сосуде они распространяют тонкий хвойноватый аромат с острым оттенком.

Можжевеловые плоды употребляются как пряность в западноевропейской (английской, французской, немецкой), североевропейской (шведской, финской) и отчасти в русской кухне. Во французской кухне можжевельник добавляют в кушанья из мяса или домашней птицы, когда им желают придать аромат дичи, В русской кухне можжевеловые ягоды кладут в квашеную капусту. Обычно же можжевеловые ягоды используют при приготовлении лесной дичи — медвежатины, мяса кабана (вепря), разных видов оленины, зайчатины, а также боровой пернатой дичи — тетерок, глухарей, рябчиков, куропаток, вальдшнепов. Можжевеловая пряность либо отбивает неприятный вкус (у оленины, зайчатины), либо закрепляет специфический аромат (у медвежатины), либо усиливает чисто «лесной» колорит (у пернатых). При этом можжевельник употребляется в сочетании с мятой, чесноком, а иногда и с полынью (для мяса кабана). С этой целью можжевеловые ягоды толкут или давят, добавляют к ним мяту, и другие пряности, помещают в холщовые или марлевые мешочки и заваривают кипятком. Остывший отвар

вместе с луком (острым), чесноком и с добавлением красного вина, а также майорана используют как маринад, в котором 2—3, а то и 5 часов вымачивают дичь или мясо, если ему хотят придать аромат дичи.

Плоды можжевельника нельзя употреблять в больших количествах, так как при определенной концентрации они ядовиты, особенно когда плохо высушены. Следует брать не более 6—8 штук плодов на 1 килограмм мяса или 4—5 штук «на птичку» — рябчика или куропатку. Такую дозу кладут фактически дважды — в первый раз в маринад, второй — непосредственно в жаркое перед жарением или тушением.

Мята (mentha)

Обширный род многолетних травянистых растений семейства губоцветных, имеющий несколько видов, применяемых как пряность. В качестве пряности используют листья и верхнюю половину растения с бутонами, собираемую лучше всего накануне цветения. Мята распространена почти на всей территории СССР.

Мята перечная (Mentha piperita L.)

Синонимы: английская мята, холодная мята, холодянка.

Перечная мята — культурное растение, специально разводимое для получения главным образом эфирного мятного масла и для производства ментола. В кулинарии перечная мята находит применение как пряность только в ликероводочной и кондитерской промышленности, где употребляют обычно не саму мяту, а мятное масло или мятную эссенцию.

В домашних условиях употреблять перечную мяту в кондитерские изделия следует крайне осторожно, потому что при перегреве или превышении дозы она может испортить все дело, сообщив изделию горький вкус. Ее вводят в печенье, пряники, булочки, компоты, кисели, морсы, настойки, квасы.

Мята кудрявая (Mentha crispa)

Синонимы: немецкая мята, курчавая мята, луговая мята. Это также культурная разновидность мяты, близко стоящая к таким диким видам мяты, как полевая мята (Mentha arvensis), лесная мята (Mentha silvestris), водяная мята (Mentha aquatica) — омбало *(груз.)* и зеленая мята (Mentha viridis). Общим для всех перечисленных видов мяты является отсутствие у них резкости вкуса и холожения, свойственных перечной мяте. Поэтому указанные виды мяты можно употреблять в качестве пряностей гораздо шире, чем перечную мяту. При этом предпочтительнее употреблять южные и горные сорта мяты, отличающиеся особой тонкостью аромата и мягким вкусовым тембром. В свежем виде

молодая трава мяты (до цветения) идет как пряная зелень в салаты, к мясу, в бобовые и гороховые горячие блюда, в молочнокислые супы (довга). В сухом виде (в порошке) мяту можно добавлять в мясные Супы, жаркое из говядины и баранины, телятины, в маринады для мяса и лесной дичи, в гороховые, чечевичные, фасолевые супы и другие горячие блюда (лобио, гарниры), а также в морковные и отчасти картофельные пюре и в ризотто (рисовая каша на мясном бульоне). Мята идет также в компоты, квасы, морсы, соки, варенья и джемы (для этих целей ее сушат на умеренном солнце по утрам).

Мята пряная, или элъсголъция. (Elsholtzia patrinii, Elsholtzia cristata)

Синонимы: гребенчатая шандра, пряный иссоп.

Однолетнее травянистое растение семейства губоцветных, имеющее более 20 видов. К роду мяты вовсе не относится, но в народной кулинарии именуется «пряной мятой» и сходна с мятой по применению.

Родина — Азия. На территории СССР распространена и наиболее применяется в прибалтийских республиках и западных областях Белоруссии.

Используются как пряность высушенные бутоны и цветы, собираемые в самом начале цветения. Запах тонкий, приятный, напоминающий мелиссу, но более пряный.

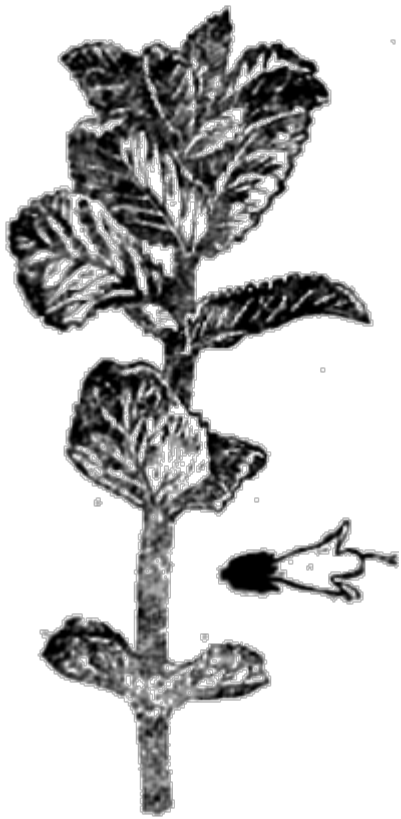
Добавляют пряную мяту главным образом в мясные фарши, паштеты из субпродуктов, домашние колбасы, используют при тушении кускового мяса, а также для ароматизации мясных салатов, закусок, бутербродов и супов. Дозы при добавлении в фарши могут быть довольно значительными, так как эльсгольция почти не дает никакой горечи при нагревании. Как и майоран, пряная мята оказывает облагораживающее воздействие на консистенцию мяса.

Мята яблочная (Mentha rotundifolia)

Синонимы: мята круглолистая, мята египетская, мята золотая, дикий бальзам, кондитерская мята.

Родина — Египет, Малая Азия. Культивируется в Южной и Средней Европе, в СССР — в Закавказье.

Яблочная мята обладает чрезвычайно нежным ароматом и вкусом, не сопровождаемым холожением. Она совершенно не дает горечи при нагревании и увеличении количества, чем радикально отличается от большинства остальных видов мяты. Это позволяет употреблять яблочную мяту в сладкие блюда — компоты, кисели, желе, варенья, яблочные начинки для пирогов, различные кондитерские изделия.



МЯТА ЯБЛОЧНАЯ

Полынь (artemisia)

Среди многих сотен видов полыни — многолетних растений семейства сложноцветных — встречаются лишь несколько, употребляемых как пряные травы. У таких видов, как правило, ослаблена свойственная всем полынным растениям горечь и, наоборот, усилено ароматическое начало. Это и служит основным отличительным признаком пряных полынных растений. Из них большинство встречается на юге СССР, в субальпийской зоне Кавказа, Тянь-Шаня, Памира. Три-четыре вида распространены в средней и южной полосе европейской части СССР.

Всем известно, что древние греки называли амброзию пищей богов, но мало кто знает, что под этим они подразумевали полынь.

Полынь обыкновенная (Artemisia vulgaris L.).

Синонимы: чернобыль, чернобыльник, простая полынь.

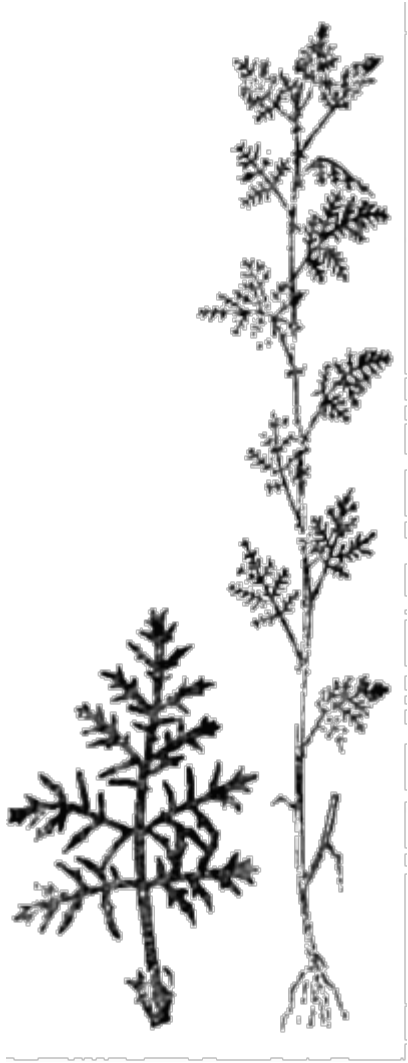
Распространена всюду от Карелии до Крыма и Кавказа, а также в Сибири и на Дальнем Востоке. Растет на необработанных местах как сорная трава.

Отличительным признаком является фиолетовый стебель, листья снизу — беловато-серебристые. От горькой полыни (Artemisia absintum L.) чернобыльник отличается гораздо меньшей горечью и высокой степенью ароматичности молодых листьев.

В кулинарии используют лишь молодые листья верхушек полыни, собранные до цветения, в стадии бутонизации растения (вместе с бутонами) и высушенные в тени. Применяют полынь в сухом виде при приготовлении мяса (непосредственно добавляя в него в виде порошка на кончике ножа за 1—2 минуты до готовности) либо для изготовления маринада, в котором выдерживают мясо перед жарением или тушением (сухую полынь в листьях помещают в марлевый мешочек, чтобы они не прилипли к мясу, и кладут в маринад).

Полынь римская (Artemisia pontica L.)

Синонимы: понтийская полынь,александрийская полынь, черноморская полынь, понтский абсинт, белая нефорощь, узколистая полынь, малая полынь.



ПОЛЫНЬ РИМСКАЯ

Этот вид полыни распространен по всей Южной России и Крыму. Она еще более душиста и менее горька, чем обыкновенная полынь. Употребляют ее так же, как и чернобыльник, в мясные блюда.

Полынь метельчатая (Artemisia procera Willd)

Синонимы: куровник, бечевник, бодренник, чилига.

Распространена в средней полосе РСФСР (Тамбовская, Куйбышевская, Саратовская области, Татарская АССР). Обладает своеобразным ароматным запахом. Применяется, как обыкновенная полынь, в тех же дозах.

Полынь лимонная (Artemisia abrotanum L.)

Синоним: божье дерево.

Родина — Восточное Средиземноморье, Малая Азия. Растет на юге, у воды в средней полосе России.

Наиболее мягкий и наиболее душистый вид полыни. Молодые побеги можно в малых дозах использовать даже в свежем виде. Употребляют ее точно так же, как и обыкновенную полынь, но с меньшей степенью осторожности. При высушивании совершенно утрачивает горечь. Появляется характерное для всех настоящих пряностей приятное жжение.

Лимонную полынь в виде порошка можно добавлять к жареному мясу за 3 минуты до готовности.

С добавлением небольшого количества можжевеловых ягод ее иногда кладут в домашние хлебы, что придает им оригинальный «лесной» аромат. Так, например, выпекают «охотничий» хлеб на севере России и в некоторых европейских северных странах. Лимонную полынь можно также использовать для ароматизации уксуса и вводить в порошке в соусы к мясу и дичи, но при этом следует помнить, что температура соуса должна быть ниже 40°.

Полынь альпийская (Artemisia Mutellina)

Распространена в субальпийской и альпийской зоне Кавказа. Характерные признаки — серовато-сизая окраска, слабая горечь на вкус, очень слабый запах в свежем виде, усиливающийся при высыхании, но остающийся нежным; быстро сохнет, при сушке не изменяет цвета, горечь усиливается при высыхании.

Употребляется, как и обыкновенная полынь, в тех же дозах.

Рута
(ruta graveolens l.)

Полукустарник семейства рутовых с листвой сизоватозеленоватого цвета.

Родина — Южная Европа, Средиземноморье. В СССР распространена в Крыму и на Черноморском побережье Закавказья в культивируемом и отчасти в диком виде.

В качестве пряности используют листья руты, так называемую «траву», собираемую обычно до цветения растения — до июня.

Растущий куст руты издает сильный, неприятный запах, меняющийся после высушивания на запах, слегка напоминающий аромат розы.

Молоденькие листочки руты (с самых побегов) верхушек можно употреблять свежими в салаты.

Но в основном как пряность употребляют сушеные листья руты и ее семена, которые добавляют в очень малых дозах в мясные и овощные блюда.

РУТА

Тимьян (thymus vulgaris)

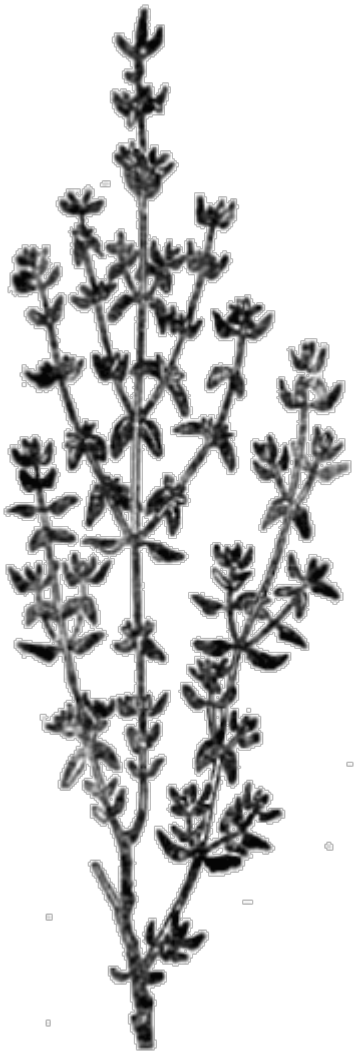
Синонимы: тимьян обыкновенный, тимьян душистый, фимьян, фимиам, фимиамник.

Прямостоячий, ветвистый многолетний полукустарник семейства губоцветных высотой до 50 сантиметров.

Родина — Средиземноморье. У нас в стране в диком состоянии не встречается. Культивируется в Молдавии, южных районах Украины и Краснодарском крае.

Как пряность используют главным образом высушенную «траву» тимьяна, то есть верхнюю половину или треть стебля с листьями, бутонами или цветами. Собирают тимьян в июне — июле, в самом начале цветения.

Свежий и сухой тимьян употребляют при посолке огурцов и помидоров наряду с укропом, в картофельные и помидорные салаты, супы, борщи, щи. Сухой тимьян (в порошке) идет к тушеному мясу, особенно к баранине, бифштексам, рису и макаронам, яичным и куриным блюдам. Его вводят в состав так называемых светлых соусов.



ТИМЬЯН

Тмин
(carum carvi l.)

Синонимы: тимон, тмин обыкновенный. Двулетнее травянистое растение семейства зонтичных.

Родина — Северная и Центральная Европа. Распространен на всей территории европейской части СССР, а в Сибири — до Байкала. Культивируется в центрально-черноземных и южных областях. Однако более душистый тмин дают Прибалтика и Западная Белоруссия, где тмин растет в диком виде.

Как пряность используют главным образом семена тмина, появляющиеся на втором году жизни растения. Плодоносящее растение задолго до выпадения семян срезают (в июле—августе), сушат в пучках в проветриваемом помещении, а затем обмолачивают. Молодые листья, побеги и корни тмина можно употреблять в свежем виде в салаты. Корни, кроме того, можно мариновать и уваривать с медом и сахаром.

Семена тмина добавляют в супы (капустные, луковые, картофельные), соусы, квашеную капусту, при засолке помидоров и огурцов, а также в хлеб, пышки, булочки, оладьи, сыры и творог и, наконец, в пиво и квасы; с тмином хорошо отваривать картофель в мундире.

Лучше всего идет тмин в блюда, содержащие как основной компонент капусту или творог (брынза, сыр). Вводят тмин в горячие блюда в процессе приготовления за 10—12 минут до готовности.

Близки к тмину такие пряности, как ажгон и кмин (см. стр. 104, 118), у которых основной используемой частью являются также семена, но аромат их и потому сфера использования несколько иные.

Укроп (anethum graveolens l.)

Синонимы: копер, цап, кроп *(укр.),* шивит *(узбек.),* шюют *(азербайдж.),* самит *(арм.),* кама *(груз.),* тилль *(эстон.).*

Родина— Южная Европа, Египет, Малая Азия, В Западной и Северной Европе известен с XVI века. В СССР распространен как культурное огородное растение повсеместно. Легко возделывается в домашних условиях в ящиках, горшках в течение всего года.

Укроп — одна из самых распространенных в России пряностей. Однако его традиционное применение — в салаты, супы, мясные вторые блюда, а также при засолке огурцов и помидоров — ограничено летним временем. Укроп у нас привыкли применять только в свежем виде. Заготовка укропа на зиму, за исключением применяемой кое-где и лишь иногда соляной смеси, почти не ведется. Надо заметить, что соляная смесь ликвидирует многие ценные качества укропа, не дает подлинной консервации. А между тем укроп можно успешно сушить и сохранять в сухом виде в течение всего года. При правильной сушке укроп не утрачивает ни цвета, ни своих свойств.

Сухой и свежий укроп можно в увеличенных дозах употреблять при тушении и жарении рыбы, особенно салаки (так называемая салака по-фински). Для этого надо густо пересыпать рыбу укропом, смешанным с черным перцем, петрушкой и луком так, чтобы она была закрыта укропом и лежала бы на подстилке из зелени. Таким образом можно жарить всякую морскую рыбу — она становится значительно нежнее.

Зимой наряду с сушеным укропом можно употреблять также семена укропа, которые очень хорошо сохраняются. Их можно вводить при печении лепешек и пышек, в супы, маринады, добавлять в уху, к отварной и тушеной рыбе.

Помимо собственно укропа в современной кухне употребляют также укропное масло (в мельчайших дозах) и укропную эссенцию, представляющую собой 20%-ный спиртовой раствор укропного масла. Пользоваться этими концентрированными пряностями надо весьма осторожно, чтобы не испортить блюдо. Чаще они применяются не в домашней кухне, а в общественном питании.

В домашней кухне можно приготовлять укропный настой для замеса на нем лапшового теста. Он сообщает очень приятный

аромат домашней лапше.

Делается он несложно. В неглубокую кастрюлю кладут мелко нарезанный укроп, заливают небольшим количеством воды и настаивают 2 часа. После этого укроп хорошо отжимают и на полученном настое замешивают лапшу. В результате лапша и суп получаются очень ароматными, причем аромат этот очень тонок и нежен.

Фенугрек,или пажитник (trigonella foenum graecum l.)

Синонимы: фенум-грек, фенигрекова трава, греческое сено, греческий козий трилистник, греческая сочевица, треуголка, верблюжья трава, уцхо сунели *(груз.)*. Однолетнее травянистое растение семейства бобовых.

Родина — Восточное Средиземноморье, Малая Азия. В СССР культивируется в Южном Закавказье.

В качестве пряности используют сухие семена неправильной формы, ребристые, почти кубические. Растирать эти семена в порошок без машины очень трудно, поэтому фенугрек обычно поступает в продажу только в виде порошка.

Фенугрек добавляют в тесто для придания ароматичности хлебу, он входит как обязательный компонент во все сложные смеси пряностей — карри (см. стр. 150), в которых составляет 15—20%.

ФЕНУГРЕК

Чабер (satureja hortensis l.)

Синонимы: чабер садовый, чабер летний, чебер, чобр, шебер. Однолетнее травянистое растение семейства губоцветных.

Родина — Восточное Средиземноморье и Черноморье, Малая Азия. В диком виде растет во всех странах Южной Европы, на территории СССР — в Крыму, на Кавказе (Дагестан) и Закавказье. Может культивироваться на всей территории СССР, в том числе и зимой — в горшках и ящиках.

В качестве пряности используется вся надземная часть, собираемая до цветения или в самом его начале.

После высушивания аромат чабера еще более усиливается, отчего чабер употребляют в кулинарии преимущественно в сухом виде.

Свежую зелень чабера используют в салаты, супы, при засолке огурцов, помидоров, сладкого перца, при солении и мариновании грибов.

Сухой чабер вводят в супы (мясные, овощные, грибные и особенно в куриные, которым он придает исключительную пикантность). Вообще чабером сдабривают нежное мясо — телятину, курятину, индюшатину или же вводят его в соусы, подаваемые к указанным блюдам. Кроме того, чабер хорошо идет ко всем бобовым и яичным блюдам и к отварной капусте всех видов (цветная, кочанная, брюссельская, кольраби).

Чаберзимний (satureja montana L)

Синонимы: многолетний чабер, альпийский чабер, горный чабер. Многолетний куст высотой 45 сантиметров, встречающийся в диком виде в европейских Альпах.

У нас культивируется в Закарпатье. По качеству уступает летнему чаберу. Используется так же, как и летний чабер. Во французской кухне зимний чабер в сочетании с петрушкой и луком (луковым соком) является пряной добавкой к «бургундским омлетам».

С альпийским многолетним чабером не следует смешивать встречающуюся у нас в Закавказье в субальпийской зоне горную разновидность летнего чабера, обладающую сильным, приятным ароматом. Она носит местное название ч а ч е т или к я к ё т.

Чабрец
(thymus serpyllum l.)

Синонимы: тимьян ползучий, богородская трава, лимонный душок, боровой перец, мухопал, мацержанка, жадобник.

Многолетнее стелющееся травянистое растение семейства губоцветных.

Чабрец распространен на всей территории Европы и СССР, встречается главным образом в сухих, песчаных, возвышенных местах. Имеет несколько видов, отличающихся силой и различными оттенками аромата.

В средней полосе чаще всего встречается разновидность чабреца — тимьян

Маршалла, на Украине, и в Нижнем Поволжье коротко-пушистая вариация adoratissimus, на юге (в Крыму, на Северном Кавказе и в Закавказье) — вариации nummularius и hirsutus, отличающиеся более мохнатой опушкой листьев и более сильным ароматом.

В кулинарии используют главным образом сушеную траву чабреца (верхушки с бутонами). В виде порошка он в малых дозах идет в овощные и мясные супы, в больших дозах — во всевозможные рыбные блюда и рыбные фарши. При жарении рыбы чабрец в больших количествах смешивают с панировкой (а лучше всего с мукой в пропорции 1:2). Кроме того, чабрецом посыпают сыры, а также используют его при приготовлении домашних сыров.

ЧАБРЕЦ

Чернушка (nigella sativa l.)

Синонимы: чернуха, черный тмин, мацок, нигелла, римский кориандр. Однолетнее травянистое растение семейства лютиковых,

Родина — Западное Средиземноморье. В СССР распространена и культивируется в Литве, на юге и западе Украины, в Молдавии, Крыму и Закавказье. В садах средней полосы встречается как декоративное цветочное растение.

Как пряность используют семена чернушки. Собирают их в августе — сентябре вместе со стеблями и затем сушат и обмолачивают.

Чернушка находит применение при квашении капусты и солении огурцов) арбузов, в кондитерском производстве, при выпечке сдобных хлебцев, кренделей, печений (эти изделия перед посадкой в печь посыпают семенами чернушки, как корицей). Чернушку можно использовать для ароматизации сладких блюд: пудингов, муссов, киселей, компотов, желе. В этом случае чаще всего употребляют так называемую турецкую, или дамасскую чернушку (Nigella Damascena L.), имеющую аромат земляники.

Шалфей (salvia officinalis l.)

Синонимы: шавлий, шальвия. Многолетний полукустарник семейства губоцветных с серебристозеленоватой листвой, часто покрытой войлочным налетом.

Имеет десятки разновидностей.

Родина — Средиземноморье. В СССР культивируется в Молдавии, Краснодарском крае, на Украине. В диком виде покрывает большие пространства на Северном Кавказе, особенно в Кабардино-Балкарии.

Как пряность употребляют листья верхушки растения, собираемые вместе с бутонами накануне цветения — в мае — июне. Шалфей применяют в кулинарии только в сухом виде в порошке. Перед высушиванием листья шалфея промывают в холодной воде от пыли и насекомых, которые цепко держатся на всем растении из-за его «мохнатости».

Порошок шалфея идет отчасти как заменитель розмарина в супы, к мясу, дичи, птице и к сырам, особенно плавленым, а также к салатам, содержащим в основном яйца и холодное мясо. Однако шалфей не во всех случаях подходит как замена розмарина.

Как совершенно самостоятельную пряность шалфей кладут в капустные, яичнорисовые и мясные пироги для придания им особого привкуса и аромата.

Шалфей в порошке в небольших дозах хорошо смешивать с тертыми сырами — это придает им пикантность. Шалфеем посыпают непосредственно перед подачей куриные бульоны, яичные блюда (омлеты, яичницы, верещаги), отварную жирную рыбу, тушеную говядину, его кладут в мясные фарши для котлет, фрикаделей, рулетов.

ШАЛФЕИ

Эстрагон (artemisia dracunculus l.)

Синонимы: драгунтрава, страгон, тархун. Многолетнее растение семейства сложноцветных. Принадлежит к роду полыни, но почти абсолютно лишен ее горечи и имеет совершенно иную ароматически-вкусовую гамму, что обусловливает иное применение по сравнению со всеми остальными полынными. Поэтому эстрагон как пряность мы рассматриваем отдельно от полыней.

Родина — Восточная Сибирь, Монголия. В диком виде встречается в юго-восточных областях РСФСР, на Северном Кавказе, в Закавказье, на Урале и в Сибири. Культивируется в Закавказье, отчасти на Украине и в средней полосе.

Размножается вегетативным способом, что обеспечивает сохранение в растении сильного аромата. При размножении семенами аромат ослабевает, а в четвертом-пятом поколении даже исчезает совершенно и вместо него нередко появляется небольшая горечь.

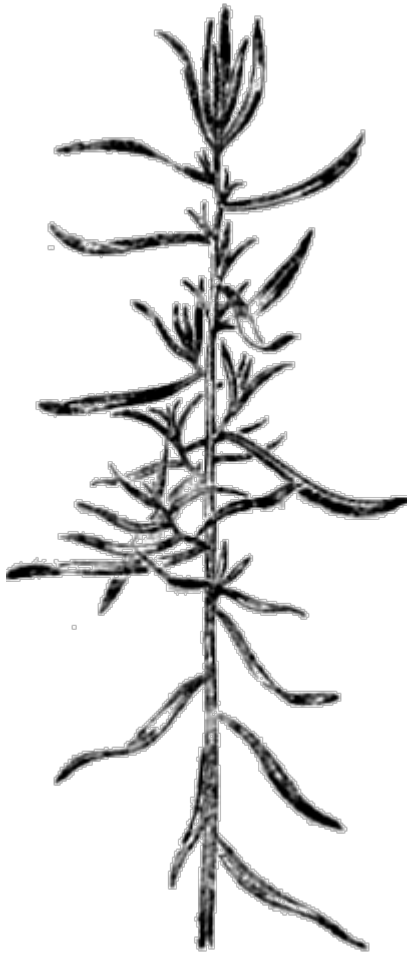
Эстрагон собирают дважды в году: в мае — июне и августе — сентябре. Используют в основном молодую траву как в свежем, так и сушеном виде. При сушке листья отделяют от стеблей и сушат отдельно.

Стебли употребляют в различные соления, при засолке огурцов, помидоров, баклажанов, а также для ароматизации уксуса (вместе с листьями).

Листья в свежем и сухом виде используют в салаты (зеленые овощные, рыбные, мясные, картофельные), мясные и рыбные супы, борщи и куриные бульоны, а также в соусы к рыбе и ракообразным.

Хорошо гармонирует эстрагон с отварной и особенно томленой рыбой. Эстрагон в свежем виде закладывают непосредственно перед подачей блюда, в сухом —за 1—2 минуты до готовности.

Свежим эстрагоном можно также натирать мясо и дичь перед приготовлением.



ЭСТРАГОН

СМЕСИ, ИЛИ КОМБИНАЦИИ ПРЯНОСТЕЙ

Наряду с отдельными пряностями, которые порознь или в разных сочетаниях закладывают в пищу в процессе или в конце ее приготовления, в кулинарии применяются также сложные или составные пряности (смеси), заготавливаемые заранее из строго определенного числа компонентов, сочетаемых в строго неизменных пропорциях. Эти составные пряности представляют собой либо порошкообразную, либо пастообразную однородную смесь с собственным оригинальным запахом и вкусом, отличающим данную смесь как от всех остальных пряностей, так и от других смесей.

Смеси пряностей, во-первых, дают возможность расширить, разнообразить букет ароматов, создаваемых отдельно взятыми пряностями, а во-вторых, облегчают использование пряностей в процессе приготовления пищи, ускоряют создание различных блюд. Достаточно, например, добавить чанную ложку готовой суповой пряной смеси в бульон или так называемой сиамской смеси в картофельное пюре, чтобы получить совершенно новые блюда с оригинальным, не свойственным ни обычному бульону, ни картофелю ароматом.

Смеси пряностей были известны в глубокой древности. Их употребляли даже чаще, чем отдельные пряности. Древние греки и римляне очень ценили такие смеси, как г а р у м (для вторых блюд), суффумигиум москатум (кондитерская смесь), а из вышедших ныне из употребления пряностей — кост, нард и индийский орех и, наконец, смесь для так называемого вина Гиппократа, состоявшую из гвоздики, корицы, имбиря и райских зерен. С гибелью античного мира были утрачены точные рецепты многих смесей пряностей, вышли постепенно из употребления некоторые их компоненты. Поэтому в Европе смеси пряностей были распространены сравнительно слабо.

Однако на Востоке, начиная от Малой Азии и кончая Китаем и Японией, где культура употребления пряностей никогда не умирала и в течение веков продолжала все более совершенствоваться, были созданы и введены во всеобщее употребление многочисленные смеси пряностей, состав которых менялся в зависимости от природных условий, вкусов народов разных районов. Некоторые из смесей, повсеместно признанные удачными, получали чрезвычайно широкое географическое распространение: они перешагивали границы не только

отдельных стран, но и континентов. Так произошло с известной индийской смесью, называемой карри, и отчасти с сиамской смесью десяти специй и с китайской смесью пяти специй (усянмянь).

Всемирное признание завоевала смесь карри. Из Индии она начала путешествие по всей Азии, от Адена до Иокогамы, а затем была завезена англичанами в Европу, Америку и Австралию. В настоящее время карри является самой распространенной смесью пряностей во всем мире и широко применяется не только в домашней кухне, но и в пищевой промышленности подавляющего большинства стран, в частности при производстве консервов, сухих суповых концентратов, а также для соусов карри. Большие количества этой смеси продаются на мировом рынке в виде порошка для использования в домашней кухне в качестве приправы к овощным, мясным и рисовым блюдам.

Постепенно создалось множество местных, национальных вариаций составов карри. Кроме того, после проникновения в Европу и Америку, состав карри варьировался применительно к европейским или американским вкусам — в зависимости от того, какая фирма его выпускала.

Так появились различные марки или виды карри, которые, несмотря на различия, все же обладают некоторыми общими чертами.

Порошки карри могут иметь различный состав не только по числу входящих в них пряностей, но и по их соотношению между собой. Таким образом, под псевдонимом карри могут скрываться весьма разнообразные смеси пряностей.

В состав карри обычно входят от 7 до 12 и даже до 20—24 компонентов. Однако непременной составной частью карри должен быть лист карри, то есть лист растения Мурреи Кенига, который самостоятельно не применяется, а также порошок корней куркумы. В некоторых странах Востока, а также Европы и Америки, где по местным условиям нельзя достать лист карри, его заменяют фенугреком; наличие в смесях пряностей фенугрека и куркумы уже служит признаком карри. В Европе, однако, долгое время считали, что куркума является основным компонентом карри. На самом деле наряду с куркумой, действительно составляющей от 20 до 30% любой смеси карри, наиболее важными и постоянными компонентами карри являются кориандр (от 20 до 50% карри), а также фенугрек (от 5 до 10%) и красный перец, чаще всего кайенский (от 1 до 6%). Таким образом, для получения карри любого состава надо иметь в первую очередь эти четыре пряности: кориандр, куркуму, фенугрек и красный перец. Вместе они составляют от 46 до 96% порошка карри, в то время

как остальные 10—15 компонентов составляют в общей сложности от 4 до 54% в различных составах карри и призваны, обычно, дать этой пряной смеси тот или иной оттенок аромата, нанесенный на неизменную основу из четырех указанных пряностей. Все они имеются в нашей стране, поэтому приготовление порошка карри вполне возможно у нас как в промышленных, так и домашних условиях.

Приведем несколько вариантов состава карри.

Восточноевропейский карри (грубый резкий).

Используется чаще всего в консервной промышленности.

Основные компоненты	**Дополнительные компоненты:**
1. Красный перец — 45%	5. Гвоздика — 5 %
2. Кориандр — 22%	6. Белый перец(или кардамон) — 3%
3. Куркума — 18%	7. Мускатный орех — 2%
4. Фенугрек — 5%	
Итого: 90%	Итого: 10%

Западноевропейский карри (нежный, простой).

Используется в пищевой промышленности и домашней кухне. Его состав:

1. Куркума — 30%	5. Имбирь — 20%
2. Кориандр — 20%	6. Черный перец — 5%
3. Фенугрек — 10%	7. Корица —5%
4. Кайенский перец — 5%	8. Гвоздика — 5%
Итого: 65%	Итого: 35%

Как изменяется состав карри на Среднем Востоке, в Западной Индии и Западном Пакистане, видно из того, что в него кроме четырех основных компонентов входит еще какой-либо из нижеследующих составов:

5. Ажгон (зира)
6. Имбирь
7. Черный перец
8. Асафетида
9. Куркума ароматная (помимо куркумы длинной)
10. Чеснок (в порошке)

5. Ажгон (зира)
6. Имбирь
7. Черный перец
8. Гвоздика
9. Кардамон
10. Корица
11. Мускатный цвет
12. Ямайский перец

Первый из этих карри употребляет преимущественно сельское население и простой люд, второй—главным образом городское население, причем зажиточные слои.

Еще богаче и разнообразнее по составу, а следовательно, и по ароматическому букету южно-азиатский карри, применяемый в Южной и Восточной Индии, Восточном Пакистане, Бирме, Индокитае, Индонезии и Малайе. Это так называемый полный карри, куда входят кроме четырех основных следующие пряности:

5. Ажгон (зира)
6. Имбирь
7. Черный перец
8. Асафетида
9. Гвоздика
10. Кардамон
11. Корица
12. Мускатный цвет
13. Чеснок
14. Ямайский перец
15. Белый перец
16. Базилик
17. Галгант (калган)
18. Каллиджерри (гарциния)
19. Мята
20. Фенхель

Таким образом, в состав полного порошка карри входит до 20 пряностей, причем в некоторых местностях к ним добавляют еще 2—4 других.

Такой состав получается преимущественно при домашнем приготовлении пряностей. В пищевой промышленности стран Азии, Европы и Америки за последние десятилетия выработались некоторые стандарты порошков карри, максимально состоящие из 15 пряностей. Они различаются по остроте вкуса (жгучие и нежные), по цвету (темные и светлые) и по сфере применения (к мясу, овощам, рыбе, рису и т. д.). Некоторые из этих стандартных карри приведены ниже.

Пряности	Карри индийского типа, широкой сферы применения (кроме рыбных блюд)			Полные карри хорошего качества		Карри для рыбных блюд	Неполные карри (дешевые)	
	нежный светлый	жгучий светлый	жгучий темный	умеренно жгучий светлый	умеренно жгучий темный		жгучий	не жгучий
1. Ямайский перец	–	–	–	4	4	–	4	4
2. Кайенский перец	1	6	6	4	4	2	5	2
3. Корица китайская	–	–	–	4	4	–	–	–
4. Кардамон	12	12	12	5	5	–	–	–
5. Кориандр	24	22	26	27	37	32	36	36
6. Гвоздика	4	2	2	2	2	–	–	–
7. Ажгон или кмин	10	10	10	8	8	10	10	10
8. Фенхель	2	2	2	2	2	4	–	–
9. Фенугрек	10	4	10	4	4	10	10	10
10. Имбирь	–	7	7	4	4	–	5	2
11. Мускатный цвет	–	–	–	2	2	–	–	–
12. Горчица белая	–	–	–	–	–	–	5	3
13. Перец черный	–	–	5	–	4	–	5	–
14. Перец белый	5	5	–	4	–	10	–	5
15. Куркума	32	30	20	30	20	32	20	28
Итого, граммы	100	100	100	100	100	100	100	100

Во всех этих стандартизированных рецептах пятым обязательным компонентом выступает к м и н для европейских или ажгон (зира) для азиатских видов карри, поскольку эти пряности применяются в большинстве классических составов карри в странах Среднего Востока и Индии. Таким образом, для всех составов карри следует считать обязательным пять компонентов — кориандр, куркуму, фенугрек, красный перец и кмин[13] (или ажгон).

На основе порошка карри можно приготовить разнообразные соусы карри, которые надо рассматривать как готовые концентрированные приправы. В их состав кроме порошка карри входят в различной пропорции уксус, мука, соль и один из наполнителей — мясной бульон, яблочное, томатное или сливовое пюре, а иногда соя или гранатовый сок. В зависимости от состава соуса его можно употреблять в самые разнообразные блюда. Однако наличие уксуса делает соус карри более острым, резким по органолептическим свойствам и нередко ведет к ликвидации полезных диетических свойств пряностей, заключенных в порошках карри. Поэтому употребление порошка карри во много раз предпочтительнее некоторых соусов карри.

По сравнению с карри другие существующие смеси пряностей

менее сложны по составу и имеют несравненно менее обширное географическое распространение, которое определяется национальным составом населения, древними культурными традициями, проявляемыми, в частности, в сохранении своеобразной культуры питания. Таковы, например, Индия, Бирма, Индокитай, Индонезия, Китай, а также наше Закавказье и отчасти Средняя Азия и Молдавия, где имеются свои национальные смеси пряностей.

В Индии и на Цейлоне помимо карри широко употребляют так называемые индийские смеси следующих составов[14]:

Пряности	Виды смесей		
	полужгучая	умеренная, душистая	нежгучая
1. Ямайский перец	8	4	5
2. Китайская корица	7	8	5
3. Гвоздика	—	2	5
4. Кориандр	40	42	35
5. Тмин	5	4	—
6. Ажгон	35	35	35
7. Красный перец (чилли)	5	4	—
8. Кардамон	3	1	—
9. Имбирь	—	—	10
10. Черный перец	—	—	5

Характерной чертой индийских смесей является наличие в них большой доли тминоподобных пряностей (кориандр, ажгон, тмин), составляющих 70—80 % всей смеси.

Этим объясняется их незначительная жгучесть.

Столь же маложгучей является и сиамская смесь, широко распространенная в Таиланде, Камбодже, Восточной и Южной Бирме, а также в других странах Индокитая (Лаос, Южный Вьетнам, ДРВ). В состав сиамской смеси входят 10—11 пряностей, причем одна из них — лук шалот, может присутствовать в смеси как в сухом, так и добавляться туда в свежем виде непосредственно перед ее применением, что делается чаще всего. Шалот составляет как бы базу смеси и должен в свежем виде в 10 раз превышать смесь по весу или объему (например, на 1 чайную ложку сухой сиамской смеси надо добавить 10 чайных ложек мелкошинкованного лука шалота). Поэтому практически в сиамскую смесь в сухом виде входят 10 пряностей:

Сиамская смесь

1. Чеснок (в порошке)
2. Фенхель
3. Анис
4. Бадьян
5. Куркума
6. Мускатный цвет
7. Черный перец

Все пряности берут в равных частях (например, по одной чайной ложке порошка). Мускатный цвет можно заменить мускатным орехом, фенхель — укропом. Затем к ним добавляют еще три пряности

8. Красный перец (две части)
9. Петрушка (семена или лист, тертые в порошок; половину части)
10. Кардамон (половину части)

Сиамская смесь представляет собой ароматный, своеобразного тембра и запаха порошок, со слабой, приятной жгучестью. Употребляют ее в картофельные, мясные, рисовые блюда, а также в тесто, причем обязательно в сочетании с луком шалотом, который предварительно томят в растительном масле, а затем в лук всыпают и тщательно размешивают сиамскую смесь. Смесь «действует» только в слегка подогретом виде, будучи распыленной в луковом соке. Употреблять ее, как, например черный перец, в сухом виде, посыпая ею готовое блюдо, нельзя.

Наконец, совершенно лишена жгучести китайская смесь усянмянь, известная в двух вариантах:

Сладкая усянмянь	Острая усянмянь
1. Укроп	1. Японский перец (хуацзе)
2. Бадьян	2. Бадьян
3. Гвоздика	3. Гвоздика (головки, без ножек)
4. Корица	4. Корица
5. Солодка уральская (ароматическое растение)	5. Имбирь
Все компоненты берут в равных частях, корицу иногда—в двух частях	Все компоненты берут в порошке в равных частях

Усянмянь добавляют в блюда из мяса (баранина, свинина, говядина) и особенно из домашней птицы (куры, утки, индейки, фазаны), которым она придает специфический, слегка сладковатый вкус. Хороша усянмянь и для сдабривания фруктовых горячих блюд и кондитерских изделий, а также блюд из моллюсков, хотя, на наш вкус, она для этого недостаточно остра.

Если перечисленными видами пряных смесей пользуются сотни миллионов людей во всем мире и, прежде всего в Азии, то гораздо более ограниченное распространение имеют национальные пряные смеси, применяемые в нашей стране в первую очередь на Кавказе и в Средней Азии. На территории Закавказья, главным образом в Грузин к Армении, распространены две разновидности пряных смесей — хмели-сунели и аджика. Первая — сухая, вторая — пастообразная смесь.

Сокращенный состав хмели-сунели		Полный состав хмели-сунели	
1. Базилик	равные по объему части в порошке	1.Фенугрек(пажитник)	8. Мята
2. Кориандр		2.Кориандр	9. Лавровый лист
3. Майоран		3. Укроп	10. Майоран
4. Укроп		4. Сельдерей	11. Красный перец 2%
5. Красный перец-1-2% от веса общей массы		5. Петрушка	12. Шафран 0,1%
6. Шафран — 0,1% процента		6. Базилик	
		7. Чабер садовый	

Хмели-сунели используют в харчо, сациви и другие блюда грузинской кухни. Смесь должна быть зеленоватого цвета.

Состав аджики:

1. Хмели-сунели —3 части
2. Красный перец —2 части
3. Чеснок — 1 часть
4. Кориандр — 1 часть
5. Укроп —1 часть

К этой смеси сухих пряностей добавляют немного соли и винного уксуса крепостью не выше 3—4% так, чтобы получилась

влажная густая паста, хорошо приспособленная для длительного хранения в плотно закупоренной стеклянной или керамической посуде.

Аджику используют как готовую приправу к рисовым, овощным, мясным блюдам, а также в супы после их готовности. В Закавказье аджику постоянно употребляют с отварной фасолью (грузинское национальное блюдо л о б и о).

В Армении, с ее древнейшей культурой питания, в разных районах употребляют разный набор пряностей для приготовления национального блюда долма (толма):

Ереванская смесь	**Аштаракская смесь**	**Простая смесь**	**Эчмиадзинская смесь**
1. Лук	1. Лук	1. Лук	1. Лук
2. Черный перец	2. Черный перец	2. Черный перец	2. Черный перец
3. Чабрец	3. Чабрец	3. Чабрец	3. Чабрец
4. Мята	4. Мята	4. Мята	4. Кинза
5. Кинза	5. Эстрагон	5. Кинза	5. Базилик
6. Базилик	6. Укроп	6. Петрушка	6. Эстрагон
7. Корица	7. Петрушка		
8. Чеснок			

Как видим, излюбленными пряностями армянской кухни являются кинза, мята, эстрагон, базилик, чабрец.

В Молдавии и соседних с нею Румынии и Болгарии широко употребляют постоянные традиционные смеси пряностей из трех, пяти и семи (иногда восьми) компонентов, применяемые для сдабривания горячих овощных и мясных блюд, при маринировании овощей и фруктов и для подготовки мяса либо к длительному хранению, либо к использованию в национальной кухне (предварительное маринование).

Приведем наиболее популярные рецепты смесей молдавской и румынской кухни (соотношения даны в расчете на закладку двух порций основного продукта).

Смеси пряностей для овощных блюд и для приготовления овощей в кисло-сладком маринаде

I. Смесь трех пряностей

1. Черный перец (или красный стручковый)	6 зерен (1 стручок)
2. Чеснок	2 зубчика
3. Укроп	2 веточки

II. Смесь пяти пряностей

1. Черный перец	6 зерен
2. Чеснок	2 зубчика
3. Укроп	2 веточки
4. Хрен	1 лист
5. Сельдерей	1 лист

III. Смесь восьми пряностей

1. Черный перец	4 зерна
2. Красный перец	1 стручок
3. Чеснок	2 зубчика
4. Укроп	6 веточек
5. Петрушка	1 лист
6. Хрен	1 лист
7. Сельдерей	1 лист
8. Лавровый лист	1 лист

Смесь пряностей для фруктов в кисло-сладком маринаде (на 2 литра воды)

1. Ямайский перец	5-8 зерен
2. Гвоздика	5 бутонов
3. Корица	1 палочка или чайная ложка

Смесь пряностей для рассола «саламур», применяемого при мариновании мяса

1. Ямайский перец	10 г. или 20 зерен
2. Кориандр	2 г. или 2 ч. ложки
3. Гвоздика	0,5 г. или 4 бутона
4. Лавровый лист	0,5 г. или 4 листа

В первой пропорции эта смесь разводится в 10 л воды С добавлением 1 кг соли; во второй — в 10 л воды с добавлением 6 стаканов соли. Полученным рассолом заливают мясо (рубленное крупными, многокилограммовыми кусками) на 84 часа (на 3,5 суток), после чего мясо либо приготавливают как жаркое, либо вялят и коптят для хранения впрок.

Как видно из приведенных рецептов, молдавская и близкие ей румынская, болгарская, а также венгерская и югославская кухни комбинируют пряные овощи и пряные травы с

классическими пряностями, причем в целом создают довольно слабую концентрацию, усиливаемую лишь повышенной жгучестью красных перцев, которая тем более возрастает при использовании соляного или уксусного раствора как основы смеси. Особенно широко применяют красный перец в пастообразных смесях в Болгарии и Румынии, где он наряду с томатной основой играет доминирующую роль. В этих пастообразных смесях, называемых лютеницами, всегда присутствуют лук, чеснок, соль и виноградный уксус. Сухие смеси пряностей в странах Юго-Восточной Европы и в нашей Молдавии практически не применяются.

Богата сухими пряными смесями среднеазиатская кухня, кстати сказать, почти не употребляющая уксуса и пастообразных смесей.

В состав большинства пряных смесей, употребляемых в Узбекистане, Туркмении, Таджикистане и Киргизии, чаще всего входят:

1. Черный перец
2. Красный перец
3. Куркума (зарчава)
4. Базилик (райхон)
5. Ажгон (зира)
6. Кориандр (кинза)
7. Чеснок

К этой «великолепной семерке» в зависимости от местности, целей и желания могут быть добавлены чабер, мята, дикий лук, лавровый лист, а также не являющиеся пряностями растения, дающие либо кислый, либо вяжущий привкус пряной смеси: барбарис (сухие ягоды, называемые по-местному «зирк») и бужгун (высушенные недозрелые галлы[15] листьев фисташкового дерева). Все эти дополнительные компоненты можно добавить или частично заменить одним из них какой-либо или несколько из семи основных компонентов, за исключением красного перца, черного перца, ажгона, которые непременно должны остаться во всех составах. Смеси с наибольшим количеством компонентов используют во всевозможные овощные блюда, а также во все супы, кроме молочных. При этом для супов исключают барбарис и куркуму, способные при нагревании (особенно кипячении) испортить жидкое блюдо. Обычно указанные компоненты берут для приготовления смеси в равных частях, но иногда одна из пряностей может значительно преобладать над остальными, быть базой для смеси. Обычно такой базой является лук, а кроме него, чеснок и зира, преобладающие в смесях, употребляемых для

приправы ко вторым мясным блюдам среднеазиатской кухни, особенно к пловам. Для приготовления плова обязательно потребляют порошок для зирвака, состоящий из взятых в равных частях красного перца, зиры и барбариса и незначительного количества куркумы (на кончике ножа).

Порошок для зирвака добавляют в зирвак плова (то есть в мясо с морковью и луком, тушенное в перекаленном масле), следовательно, до того как в плов кладут рис, в середине приготовления, примерно за полчаса до готовности плова. На 5 головок лука средней величины берут обычно по 1 чайной ложке молотого красного перца, зиры и барбариса. Это количество пряностей рассчитано примерно на 2 килограмма сырых продуктов (1 килограмм — рис, по 0,5 килограмма мяса и моркови). Но такой расчет является средним. Общая норма закладки пряностей в плов значительно выше, потому что помимо закладки в зирвак смеси трех пряностей в конце приготовления в готовое блюдо можно добавить смесь из семи пряностей, состав которой указан выше. При этом умелый подбор пряностей и их сочетание с жирными (мясо, растительное масло) и нейтральными (рис, овощи) продуктами обеспечивает мягкое, эластичное восприятие всего кушанья нашими органами осязания и обоняния, в результате чего все блюдо не кажется острым.

Было бы неверно полагать, что применение смесей пряностей характерно исключительно для народов Азии — родины большинства пряностей. В Европе, в том числе Западной и Центральной Европе, также применяются традиционные, постоянные сочетания пряностей. Однако они не носят ныне столь ярко выраженного национального характера, как азиатские смеси. В течение многих веков вследствие интенсивного общения западноевропейских народов и культивирования ресторанной кухни, на которую огромное влияние оказало французское кулинарное искусство, национальные различия в применении пряностей сгладились, в результате чего в Западной Европе сложились более или менее общие для большинства стран комбинации пряностей. Эти комбинации сохранили свои первоначальные названия, связанные с местом их создания или производства, но применяются они в блюдах, ставших почти интернациональными. Таковы болонская, уорчестерская, франкфуртская, гамбургская и другие смеси. Характерной чертой европейских смесей пряностей является их ограниченный, а вернее целенаправленный диапазон применения. В отличие от китайских смесей, которые можно одинаково успешно использовать в мясные, рыбные, овощные блюда, в кондитерские изделия и блюда из дичи, европейские смеси имеют строго

определенное, резко ограниченное применение — отдельно для мяса, рыбы, сладких блюд и даже отдельно для различных видов мяса. Это результат и дифференцированности вкуса, и совершенно иного подбора пряностей, их сочетаний и соотношений. В основном западноевропейская кухня ориентируется на классические пряности.

Ниже мы приводим наиболее распространенные и ставшие традиционными смеси.

Смеси для мяса

Болонская смесь

Пряности	Варианты смеси			
	I	II	III	IV
1. Ямайский перец	10	5	10	15
2. Тмин	3	5	–	5
3. Кориандр	–	5	–	10
4. Укроп	5	5	10	–
5. Мускатный цвет	5	5	5	–
6. Мускатный орех	10	10	10	5
7. Лук (в порошке)	4	5	5	5
8. Перец белый	53	50	50	55
9. Красный перец (слабожгучий)	10	10	10	5

Франкфуртская смесь

Пряности	Варианты смеси			
	I	II	III	IV
1. Ямайский перец	10	5	10	15
2. Анис	3	5	–	5
3. Тмин	–	5	–	10
4. Кориандр				
5. Укроп	5	5	10	–
6. Мускатный цвет	5	5	5	–
7. Мускатный орех	10	10	10	5
8. Лук (в порошке)	4	5	5	5
9. Красный перец (паприка)	53	50	50	55
10. Перец белый	10	10	10	5
[1]Каждый вариант дан в расчете на 100 г. смеси				

Гамбургская смесь

Пряности	Варианты смеси	
	I	II
1. Ямайский перец	36	45
2. Сельдерей	10	10
3. Гвоздика	10	5
4. Кардамон	5	–
5. Лук (в порошке)	2	2
6. Белый перец	12	15
7. Шалфей	2,5	23

Уорчестерская смесь

1.Ямайский перец	45
2. Черный перец	15
3. Гвоздика	15
4. Имбирь	20
5. Лук (в порошке)	5

Перечисленные смеси используют для приготовления соответствующих соусов, в которые добавляют мясной бульон, муку, соль, сахар, вино или винный уксус. Эти соусы и смеси применяют главным образом в ресторанной кухне. В домашнем быту пользуются более простыми комбинациями.

Для некоторых специфических видов мяса (свинина, домашняя птица) в Западной Европе и США имеются особые наборы пряностей в разных вариантах.

Смесь для сдабривания свинины и изделий из нее

Пряности	Варианты смеси				
	I	II	III	IV	V
1. Ямайский перец	5	10	10	15	–
2. Сельдерей (семена)	–	–	2	–	5
3. Кориандр	5	3	5	–	–
4. Кориандр	20	10	10	15	5
5. Тмин	5	–	2	–	–
6. Кайенский перец	–	2	1	–	–
7. Корица китайская	–	5	2	–	–
8. Укроп	–	–	3	–	15
9. Мускатный цвет	10	5	5	–	–
10. Мускатный орех	–	5	10	10	20
11. Белый перец	50	55	40	50	45
12. Шалфей	–	5	5	10	10
13. Тимьян	5	–	5	–	–

Смесь для тушения, томления, жарения или сдабривания вареной птицы

Пряности	Варианты смеси					
	I	II	III	IV	V	VI
1. Ямайский перец	5	5	5	10	5	5
2. Гвоздика	5	5	–	5	–	5
3. Имбирь	5	10	10	10	5	12
4. Мускатный цвет	–	5	–	5	–	–
5. Майоран	15	–	10	–	–	–
6. Мускатный орех	5	5	5	10	5	10
7. Белый перец	35	25	35	30	50	48
8. Шалфей	15	15	15	10	15	6
9. Чабер	5	15	10	10	5	8
10. Тимьян	10	15	10	10	15	6

Смесь для сдабривания начинок из ливера, мяса для приготовления паштетов, домашних колбас и т. п.

Пряности	Варианты смеси		
	I	II	III
1. Кардамон	8	5	–
2. Сельдерей (семя)	10	10	5
3. Имбирь	10	12	10
4. Майоран	20	20	20
5. Лук (порошок)	2	3	5
6. Душица	–	–	5
7. Белый перец	40	40	20
8. Черный перец	–	–	25
9. Шалфей	10	10	5
10. Чабер	–	–	5

Во французской, бельгийской, датской, шведской и голландской кухнях широко используются готовые смеси пряных трав для заправки супов — в основном мясных и овощных. Эти смеси носят общее название «букетов гарни» и могут быть весьма разнообразными по составу, что дает возможность значительно разнообразить одну и ту же основу супов, например мясных, овощных, грибных.

Смеси для овощных, мясных супов и супов с сыром (в граммах)

1. Майоран	25	1. Сельдерей	7	1. Майоран	30
2. Мята	5	2. Майоран	15	2. Розмарин	25
3. Розмарин	20	3. Петрушка	28	3. Шалфей	15
4. Шалфей	15	4. Чабер	15	4. Тимьян	30
5. Чабер	15	5. Базилик	7		
6. Тимьян	20	6. Тимьян	28		

Эти смеси составляют из порошка, и предназначены они обычно для длительного хранения, на зиму. Применяют их так: по одной чайной ложке смеси кладут на кастрюлю супа (в расчете на 4 порции) непосредственно за 2—3 минуты до готовности, причем одновременно в суп вносят около 1 чайной ложки мелконакрошенного свежего чеснока и супу после выключения огня дают постоять 3— 4 минуты для «настаивания»,

Однако более употребительны различные национальные составы «букетов гарни» из свежих или сухих целых (не молотых) пряностей, которые опускают в суп либо на ниточке, либо в специальном марлевом мешочке за 5 минут до готовности, а

затем вынимают перед подачей супа на стол. Ниже даны различные составы «букетов гарни» (в расчете на четыре порции);

Французский

1. Петрушка - 1 корешок и 1 лист
2. Лавровый лист - 4 штуки
3. Кервель - 2 листа
4. Чабер - 2 веточки
5. Укроп - 3 веточки
6. Чеснок - 4 зубчика
7. Перец черный – 5 горошин
8. Шафран - 1 тычинка

Английский (сухой)

1. Петрушка - 2 части
2. Майоран - 2 части
3. Тимьян - 2 части
4. Базилик - 1 часть
5. Цедра лимонная - 1 часть
6. Фенхель - 0,5 части

Немецкий (сухой)

1. Укроп - 2 части
2. Кориандр - 0,5 части
3. Петрушка - 2 части (корни и листья)
4. Майоран - 1 часть
5. Чабер - 1 часть

Американский или флоридский
(из свежих пряных трав)

1. Зеленый лук - 2 шт.
2. Петрушка - 2 веточки
3. Майоран - 1 веточка
4. Тимьян - 1 веточка
5. Розмарин - 1 побег
6. Красный перец - 2 стручка
7. Мускатный цвет - 1 листик
8. Черный перец - 4 зерна
9. Гвоздика - 3 шт. (бутона)

Особое место среди пряных смесей занимают смеси для рыбы. Приведем рецепты смеси для рыбных супов, отварной и тушеной рыбы, для маринования или посола рыбы.

Смесь для отварной, тушеной рыбы и рыбных фаршей

1. Лук репчатый (острых сортов) — 4 части
2. Петрушка — 1 часть
3. Укроп — 1 часть
4. Перец черный—0,5 части
5. Кардамон — 0,5 части
6. Мускатный орех — 0,5 части
7. Анис — 0,5 части
8. Фенхель —0,5 части

Смесь для маринования или пряного посола рыбы в (граммах)

		I Острее	II Душистее
1	Ямайский перец (горошком)	8	12
2	Лавровый лист (ломаный)	15	12
3	Кардамон (очищенный от капсулы)	4	6
4	Красный перец (целыми стручками)	15	10
5	Корица китайская (палочками, ломаная)	15	12
6	Гвоздика (бутоны целиком)	4	10
7	Имбирь (ломаный)	4	6
8	Мускатный цвет (ломаный)	15	10
9	Горчица (семенами)	8	10
10	Перец черный (горошком)	8	–
11	Перец белый (горошком)	8	–

Широкое распространение в странах Европы и Америки получили многие фирменные составы пряных смесей. Таковы составы смесей для солений и маринадов, для фаршей и начинок, для паштетов и студней.

Смесь для маринадов (мясных, овощных, грибных)

Пряности		Варианты смеси					
		I	II	III	IV	V	VI
1.	Ямайский перец (горошком)	15	15	18	20	10	15
2.	Лавровый лист (ломаный)	5	5	5	5	5	5
3.	Кардамон (очищенный от капсулы)	5	5	–	–	–	–
4.	Корица китайская (ломаная)	15	15	12	10	10	5
5.	Красный перец (чилли, стручком)	5	5	5	5	5	5
6.	Кориандр (семена, целые)	20	20	20	20	20	20
7.	Гвоздика (бутонами)	5	5	5	4	5	5
8.	Имбирь (корень ломаный)	5	5	5	4	5	5
9.	Мускатный цвет (ломаный)	5	–	–	–	–	–
10.	Горчица (семенами)	10	15	18	20	20	20
11.	Перец черный (горошком)	10	10	12	12	20	20

Обычно к этому составу сухих пряностей добавляют свежий укроп — 6—8 стеблей зрелого растения (с зонтиком) на 100 граммов сухой пряной смеси, либо 2 ст. ложки семян укропа или тмина, или того и другого по 1 ст. ложке (без горки).

Смеси для фаршей (мясных, свиных, колбасных) и начинок
Смеси из классических пряностей (зимние)

	Пряности (в порошке)	Варианты смеси				
		I	II	III	IV	V
1.	Ямайский перец	15	10	10	–	18
2.	Гвоздика	5	–	5	2	–
3.	Имбирь	10	5	5	15	5
4.	Мускатный цвет	5	10	5	5	–
5.	Мускатный орех	15	5	10	5	10
6.	Перец белый	30	55	45	58	50
7.	Красный перец (слабожгучий паприка)	5	5	5	–	2
8.	Шалфей	15	10	10	5	5
9.	Соль	–	–	5	10	10

Смеси преимущественно из европейских пряностей (летние)

	Пряности (в порошке)	Варианты смеси		
		I	II	III
1.	Тмин	5	5	3
2.	Укроп	10	5	7
3.	Майоран	12	7	5
4.	Чеснок	3	3	5
5.	Красный перец (слабожгучий паприка)	5	5	5
6.	Перец белый	40	25	–
7.	Перец черный	20	45	70
8.	Куркума	5	5	5

Смесь для студня — суррибе (на 1 килограмм мяса)

1. Лавровый лист	– 5 шт.
2. Укроп	– 2 измельченных зрелых стебля или 1,5 чайной ложки семян
3. Чеснок	– 0,5 головки
4. Белый (или черный) перец	– 6 – 8 зерен, раздавленных

Пряную смесь варят в солено-сладком мясном бульоне, в процессе варки добавляют натуральный лимонный сок.

Кроме вышеназванных смесей существует множество комбинаций, предназначенных для строго определенного блюда или рода пищи, например только для гороховых, картофельных, рисовых, куриных блюд, отдельно для баранины, свинины, яиц и пр.

Такого рода смеси, заготовленные заранее или изготовленные на предприятиях пищевой промышленности, можно употреблять каждый раз в уже готовое блюдо или непосредственно вводить в него перед готовностью и тем самым значительно ускорять или сокращать сроки приготовления пищи.

Гороховая смесь	**Куриная смесь**
(для гороховых, бобовых, фасолевых и чечевичных блюд и гарниров	(для куриных бульонов, сдабривания отварной и тушеной курицы, цыплят, индейки)
1. Чеснок - 1 головка	1. Чабер - 4 ч. ложки
2. Чабер - 2 ч. ложки	2. Базилик - 2 ч. ложки
3. Кориандр - 0,5 ч. ложки	3. Чеснок - 4 зубчика
4. Красный перец - 1 ч. ложка	4. Красный перец - 0,5 ч. ложки
5. Укроп - 3 ч. ложки	5. Черный перец - 4 зерна
6. Мята - 1 ч. ложка	6. Майоран - 0,5 ч. ложки
7. Лавровый порошок - на кончике ножа	

Рисовая смесь (для несладких блюд)	**Рисовая смесь (для сладких блюд)**
1. Лук - 1 головка	1. Корица - 2 ч. ложки
2. Чеснок - 3 зубчика	2. Бадьян - 1 ч. ложка
3. Укроп - 2 ч. ложки	3. Мускатный орех - 0,25 ч. ложки
4. Черный перец - 4 зерна	4. Гвоздика - 0,25 ч. ложки (головки бутонов)
5. Красный перец - 0,5 ч. ложки	5. Куркума - 0,1 ч. ложки
К этой смеси - соль, по вкусу	К этой смеси - сахар, по вкусу

Такие смеси заготавливают в указанных пропорциях, увеличенных в любое число раз, причем каждую пряность растирают в порошок и затем смешивают с остальными. Пользование полученным порошком смеси просто: берут потребное в каждом данном случае количество и вводят в соответствующее блюдо за 1 минуту до готовности или сразу в момент готовности, после чего дают постоять 2-3 минуты. Обычно на 3—4 порции достаточно 1 чайной ложки любой смеси. Лук и чеснок, употребляемые в свежем виде, обычно мелко крошат; при употреблении же порошка лука и чеснока 1 головку заменяют 1,5 чайной ложки.

Перейдем теперь к смесям, предназначенным для сладких блюд: кондитерских изделий, творожных паст, компотов, желе, киселей, пудингов и др. Эти смеси известны под собирательным названием «сухие духи», которые могут быть разных составов. «Сухие духи» издавна применялись в России при выпечке куличей, пряников, изготовлении сбитней, квасов, пасх, а в Западной Европе—при изготовлении кексов, муссов, печений.

1. Пряничные смеси (в чайных ложках)

	Пряности (в порошке)	Варианты смеси					
		I	II	III	IV	V	VI
1.	Корица	4	2	2	2	3	4
2.	Бадьян	2	3	0,5	0,5	2	2
3.	Гвоздика (только верхняя часть бутона, без ножки)	–	0,5	1	0,5	–	0,5
4.	Мускатный орех	1	0,5	1	–	0,5	1
5.	Мускатный цвет	0,5	–	1	0,5	–	–
6.	Кардамон	–	0,5	–	3	0,5	0,5
7.	Лимонная цедра	–	1	1	–	4	0,5
8.	Апельсиновая цедра	–	–	–	–	2	0,5
9.	Померанцевая цедра	1	–	–	0,5	–	0,5
10.	Анис	0,5	2	–	–	0,5	–
11.	Имбирь	1	1	1	1	0,5	1
12.	Черный перец	0,5	–	–	0,5	–	0,5
13.	Ямайский перец	1	–	0,5	–	–	0,5

1—2 чайные ложки такой смеси добавляют к 0,5—1 килограмма пряничного теста.

2. Кондитерские смеси (английские, французские, немецкие)

	Пряности	Варианты смеси								
		I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX
1.	Анис	5	5	2	–	–	–	–	–	–
2.	Ямайский перец	10	5	15	14	14	20	25	15	20
3.	Кардамон	5	5	2	–	–	–	–	–	–
4.	Тмин	5	–	1	3	–	–	–	–	–
5.	Корица цейлонская	30	30	30	45	50	50	25	40	20
6.	Гвоздика	10	15	10	6	6	10	20	4	20
7.	Кориандр	–	–	–	–	–	–	20	–	5
8.	Имбирь	5	5	5	4	4	10	5	6	5
9.	Мускатный цвет	10	10	10	10	10	–	–	5	–
10.	Мускатный орех	10	15	15	8	8	–	5	10	20
11.	Сахар	10	5	10	10	8	10	–	20	10

Большинство кондитерских смесей может быть использовано не только в тесто, но и в творожные пасты. При этом рекомендуется заменять в них перец на мяту, мелиссу или цедру.

В противоположность европейским кондитерским изделиям восточные сладости изготавливают без применения сложных

пряных смесей; в них чаще всего применяют одну, максимум две пряности, причем излюбленную в Европе ваниль на Востоке вовсе не применяют.

Нет возможности перечислить все виды смесей пряностей, да в этом и нет необходимости. Зная основные, наиболее распространенные смеси и понимая принципы их составления, можно видоизменять основные смеси, приспосабливая их как к своим индивидуальным вкусам, так и к имеющимся в наличии продуктам, к отдельным блюдам. Следует лишь помнить, что смеси, как и отдельные пряности, вовсе не обязательно употреблять только с тем или иным традиционным блюдом — они могут сочетаться с любым или почти с любым пищевым продуктом (исключением является, например, гречневая каша, которая не выносит никакого сдабривания пряностями, кроме лука). Смеси пряностей значительно упрощают и ускоряют приготовление различных блюд и, главное, дают возможность широко разнообразить ежедневную пищу.

ЭКСТРАКТЫ, КОНЦЕНТРАТЫ И ИСКУССТВЕННЫЕ ЗАМЕНИТЕЛИ ПРЯНОСТЕЙ

Пряности издавна считались одним из самых удобных и портативных торговых грузов. При малом объеме и незначительном весе они содержат значительные количества доз, обладающих к тому же высокой ценностью на единицу веса. Вот почему вопрос об изготовлении из пряностей концентратов и экстрактов с целью еще большего сокращения их веса и объема вплоть до начала XX века не вставал, поскольку это не вызывалось экономической необходимостью. Зато были сделаны попытки, создать такие экстракты пряностей, которые имели бы наиболее приятные или совершенно непохожие на отдельно взятые пряности «букеты», обладали бы своим неповторимым характерным ароматом. Таковы «руанский экстракт» французской кухни, «дрезденский экстракт» немецкой кухни и различные «пряные соли», употребляемые в английской и американской кухнях. Все они по существу представляют собой пряные смеси, только в более концентрированном и, главное, в жидком виде, когда достаточно одной — двух капель для целого котла.

Появление в дальнейшем экстрактов и концентратов было продиктовано не стремлением облегчить вес пряностей при транспортировке, а стремлением облегчить применение сравнительно больших масс пряностей в условиях общественного питания. Дело в том, что ряд пряностей, хотя и незначительных по весу, оказалось неудобным применять в общественном питании вследствие их объема, увеличивающегося при приготовлении пищи на большое число людей. Так, например, если для приготовления супа на 3—4 порции достаточно 4—5 листиков лаврового листа на кастрюлю, то при приготовлении борща на фабричную смену выдерживание подобной нормы создает проблему, ибо 800—1000 листков в одном котле превращаются в целое «дерево», которое занимает место (лавровый лист не уваривается, а наоборот, немного разбухает), но непосредственно не используется в пищу. В результате на первых порах из общественного питания было «вытеснено» большинство таких пряностей, которые постоянно употреблялись в домашней кухне «для запаха»: лавровый лист, укроп, кервель, сельдерей и др. Однако необходимость применения этих пряностей заставила ученых и промышленность создать их

экстракты или концентраты: лавровый порошок, укропное масло, сельдерейную соль и т. п., позволяющие производить за мену, скажем, 1000 листиков лавра или 1000 пучков укропа всего столовой ложкой порошка или масла.

В настоящее время наша пищевая промышленность выпускает лавровый порошок (экстракт натурального эфирного масла лавра), укропное масло (концентрат эфирных масел укропа), укропный раствор (экстракт на спиртовой основе, в несколько раз менее концентрированный, чем укропное масло), а также анисовое, тминное, горчичное, кориандровое и гвоздичное масла, применяемые в пищевой, консервной и ликероводочной промышленности. Для нужд кондитерской промышленности выпускается коричный экстракт, являющийся не натуральным, а синтетическим продуктом, о котором мы скажем ниже. В 1970 году впервые в нашей стране получен натуральный экстракт шафрана (из всего растения шафрана) — это в 4—5 раз увеличивает выход пряности. Следует отметить, что натуральные экстракты пряностей можно применять и в домашних условиях, но в крайне малых дозах. При этом их можно употреблять лишь в уже готовые блюда, непосредственно перед подачей на стол. Закладывать экстракты пряностей в процессе приготовления пищи или в конце приготовления в еще кипящее блюдо нельзя, потому что они немедленно подвергаются разложению и при этом серьезно портят вкус блюда. Целесообразнее всего использовать экстракты пряностей для сдабривания холодных блюд (салаты, рыбные закуски), исключающих нагрев, однако применять их надо сильно разведенными. Почти всегда к соответствующему экстракту приложены указания или инструкции о том, как его следует разводить, какова кратность его концентрации.

Эти указания следует внимательно читать и тщательно исполнять, ибо применение экстрактов пряностей на глазок приводит к порче блюда, независимо от того, где готовят его— в домашнем или общественном питании.

Как известно, пряные овощи и пряная зелень употребляются обычно в свежем виде. Этим объясняется сезонность их применения (лето, осень), а также большие затраты времени на их обработку. Например, лук, чеснок, петрушку, сельдерей, кервель, фенхель, хрен надо не только тщательно промыть, очистить от кожи, шкурки, шелухи, поврежденных и недоброкачественных частей, но и не менее тщательно и чаще всего особым способом нарезать (мелко-мелко, тонкой соломкой, натереть), что требует и навыка, и специального, хотя и нехитрого, кухонного инвентаря (острые разделочные и нарезные ножи, хорошие доски), и времени. Немалое значение имеет и тот

факт, что после работы, скажем, с луком и чесноком надо тратить время на мытье рук и кухонных принадлежностей. Часто это мешает одновременному приготовлению на той же кухне других блюд, особенно сладких, кондитерских, чая. Наличие же чесночного, лукового, сельдерейного порошка — концентрата, который можно хранить в герметически закрытой посуде, позволяет использовать лук, чеснок и другие пряные овощи мгновенно, в нужный момент и в любых пропорциях и количествах, и при этом устраняются все вышеуказанные неудобства. К сожалению, производство таких концентратов пряностей налажено у нас сравнительно в ограниченных масштабах и главным образом для нужд пищевой промышленности. В большинстве индустриальных стран такие концентраты нашли широкое применение. Приготовление их крайне несложно и может быть осуществлено в домашних условиях. Их главный компонент — высушенная и растертая в пудру пряность (лук, чеснок, сельдерей, укроп, фенхель, майоран и др.), к которой прибавлена в разных пропорциях хорошо просушенная и также пудрообразная поваренная соль.

Пряные концентраты и пряные соли применяются, как правило, в уже готовые блюда аналогично экстрактам.

Особенно удобны они для приготовления соусов, масел, подливок. Например, смешав чайную ложку лукового, чесночного или укропного порошка вместе или порознь со сметаной, растительным маслом или томатным соком, можно в течение 2—3 секунд приготовить отличный соус для салатов или других блюд. Кроме того, пряные соли, и пряные концентраты дают возможность употреблять пряности с бутербродами. Чайная ложка порошка лука, чеснока, петрушки, сельдерея, базилика или других пряностей, смешанная с двумя столовыми ложками сливочного масла, дает соответственно луковое, чесночное, базиликовое масло, придающее бутербродам различное вкусовое «звучание».

Концентраты и пряные соли можно создать из всех пряных овощей и зелени. Роль их заключается в том, чтобы облегчить употребление пряностей, сэкономить время на приготовление пищи, расширить сферу использования пряных овощей и трав, облегчить расчет их доз, которые в чистом виде столь малы, что при употреблении их в домашних условиях на небольшое количество порций возможны ошибки.

Относительно высокая стоимость тропических натуральных пряностей и отсутствие доступа к ним у ряда стран вызвали в конце XIX века попытки создать искусственные заменители наиболее экзотических и наиболее употребительных пряностей.

Первый такой пряностью была ваниль, широко используемая в кондитерской и ликероводочной промышленности. Попытки создать заменитель ванили — ванилин — были предприняты последовательно в Англии (Гобли, 1858 год), Германии (Тиманн и Хэрманн, 1874 и 1876 годы) и во Франции (Де Леэр, 1891 год). Однако вначале производство ванилина оказалось менее рентабельным, чем получение натуральной ванили. Лишь к началу XX века изготовление ванилина из гвоздичного масла (евгенола) и из сафлорсодержащих масел других растений было налажено настолько, что цены на натуральную ваниль упали почти в девять раз.

Однако наступление ванилина на ваниль длилось недолго: обнаружились многие слабые качества ванилина, и в ряде стран были созданы объединения потребителей, противодействующие распространению ванилина («Лига защиты ванили» во Франции, объединившая 6 миллионов человек). Цены на натуральную ваниль вновь поднялись, а на ванилин еще более снизились, когда в 30-х годах нашего века было налажено производство ванилина не из дорогостоящего и дефицитного пряного сырья (гвоздичное масло), а из сафлора камфарного лавра и даже из лигнина древесины молодой сосны, причем одновременно с получением из того же сырья лекарства папаверина. Этот синтетический сосновый ванилин в наши дни наиболее часто заменяет ваниль. В связи с его распространенностью и дешевизной вопрос о растительных заменителях ванили, к сожалению, не изучается, хотя на территории СССР, например, распространена так называемая Орхидея Евразии (Орхис фуска), листья которой в сушеном виде обладают запахом ванили.

Ванилин ныне поступает в продажу либо в виде чистого ванилина-порошка, либо в смеси с сахарной пудрой в различных пропорциях под названием ванильный сахар. В последнем случае концентрация его очень слабая, и это надо учитывать при использовании в кондитерские изделия. Как правило, ванилин в смеси с сахаром довольно нестоек и быстро прогоркает или выдыхается при превышении сроков хранения или при малейшем нарушении условий хранения на базе, в магазине или дома. Вот почему употребление порошка ванилина предпочтительнее ванильного сахара. Ванилин обладает жгучим, горьким вкусом и более резким и сильным запахом, чем натуральная ваниль. Однако этот запах слишком прямолинеен, лишен ванильной тонкости. Поэтому применять ванилин надо осторожно, соблюдая известные правила, учитывая его физикохимические свойства. Дело в том, что вводить ванилин в изделие или блюдо непосредственно в чистом виде, в порошке, нельзя. Его надо

предварительно развести, разбавить. Но он плохо растворяется в холодной воде, осаждаясь, как правило, на дне сосуда. В горячей же воде он быстро испаряется и дает горечь. Лучше всего разводить его в спирте (или водке) — получается ванильный сироп[16], которым хорошо пропитывать уже готовые кондитерские изделия, можно добавлять его и в тесто.

Другие искусственные пряности распространены не столь широко, как заменитель ванили. В пищевой промышленности употребляют синтетический коричный экстракт (жидкий) разной крепости, состоящий из 96% альдегида с запахом корицы и 4% эвгенола. В пищевой промышленности некоторых стран применяют также порошкообразные заменители корицы, гвоздики, мускатного ореха и шафрана. Все они обычно состоят из совершенно безвредного для здоровья растительного наполнителя нейтрального запаха и вкуса (например, соломенная мука) и искусственной, синтетической эссенции, имеющей запах той или иной пряности.

НАУКА УПОТРЕБЛЕНИЯ ПРЯНОСТЕЙ

Известно, что правильно посолить — уже своего рода уменье, данное далеко не каждому. Для этого требуется и аккуратность, и интуиция, и чувство меры, и хорошее обоняние и осязание. Тем более необходимы все эти качества во время приготовления пищи с пряностями. Здесь необходимо совершенно особое уменье, помноженное на знания и способности кулинара.

Как часто встречаешь людей, сетующих на то, что не из чего готовить, что продукты все одни и те же, что нет каких-то «новых» продуктов. Конечно, в сущности ведь продукты не столь уж и разнообразны: едва ли наберется с десяток разновидностей (групп) — мясо, рыба, овощи, грибы, фрукты, жиры и масла, молочные продукты, крупы и мука. Правда, можно варьировать — варить и жарить, солить, делать сладкими или кислыми, но все это способно дать нам дополнительно десятка три-четыре вариантов. А ведь блюд — тысячи и десятки тысяч! И притом мы имеем в виду не те блюда, которые отличаются одно от другого лишь по названию, как это, к сожалению, нередко бывает в плохих кулинарных книгах, а блюда, разнящиеся между собой по консистенции, вкусу и аромату.

Дело, следовательно, не в разнообразии продуктов, а в том, чтобы уметь приготовить из одних и тех же продуктов разные по вкусу и аромату блюда. Из самых что ни на есть простейших — будь то картофель или капуста, рис или рыба — продуктов хороший повар может приготовить не просто хорошее, а очень вкусное и новое блюдо. И сделать это часто помогают ему пряности, при условии, что он с ними на «ты». Это значит, что надо иметь или выработать у себя тонкий и хорошо развитый вкус, без которого даже самое скрупулезное соблюдение рецептур и правил технологии не позволит приготовить вкусное блюдо. Дело решает, как выражаются повара «доведение блюда до вкуса», что достигается добавлением в него самых незначительных количеств соли, приправ и, главное, — пряностей.

Научить поварскому искусству каждого, конечно, нельзя. Но преподать какие-то основные приемы и правила употребления пряностей можно, да и необходимо.

Нелишне еще раз подчеркнуть, что самым характерным для применения пряностей служит невиданное разнообразие приемов. Можно, конечно, и просто, не мудрствуя лукаво, поперчить перцем или намазать горчицей, или, наконец, посыпать чесноком то или иное блюдо, но можно воспользоваться пряностями и иначе, более тонко, в том числе и вовсе не вводя их

непосредственно в блюдо. Например, во Франции домашней птице за неделю до забоя добавляют в корм различные пряности — красный перец, чеснок, корицу, имбирь, чабер, отчего ее мясо приобретает своеобразный утонченный вкус.

Таким образом, пряности в отличие от других компонентов блюда могут быть внесены в него на самых различных стадиях, начиная с того момента, когда продукт еще не попал на разделочную доску, и кончая моментом, когда он уже снят с плиты и подается к столу. Уже один этот факт должен дать представление о том, сколь многообразны формы применения пряностей, сколь неожиданные результаты способны они дать на кухне.

Но, прежде всего, следует знать, для какой цели употребляются пряности, какое действие они оказывают на остальные продукты и на вкус блюда в целом.

ЦЕЛИ ПРИМЕНЕНИЯ

Пряности могут быть использованы с различными целями:

1. Для исправления неприятного или специфического естественного запаха первоначальных продуктов или уже готового блюда.

2. Для усиления внешней привлекательности блюда приданием ему соответствующего цвета, запаха или того и другого вместе.

3. Для придания блюду совершенно нового аромата, не свойственного первоначальному продукту, а характерного для той или иной пряности или их смеси.

4. Для придания блюду особого вкуса.

5. Для повышения сохранности продуктов или готового блюда, для консервирования его, предотвращения скорой порчи.

В процессе приготовления того или иного блюда эти цели могут быть поставлены и выполнены и порознь и комплексно, в зависимости от конкретной задачи. Понятно, что и действие пряностей на пищу всегда будет находиться в зависимости от того, какие цели мы перед собой поставили. Иными словами, воздействие пряностей поддается нашему строгому контролю, а вовсе не является случайным.

ДЕЙСТВИЕ ПРЯНОСТЕЙ

Итак, пряности могут облагораживать пищу как цветом, так и ароматом. Цветом они могут воздействовать двояко: во-первых, окрашивать блюдо в яркие, привлекательные тона, а во-вторых, окрашивать продукты в маскирующие тона — под мясо, под зелень, придать вид поджаренности, золотистости на самом деле вовсе не поджаренному продукту, вызывая у нас тем самым соответствующие ассоциации. В первом случае чаще всего применяются куркума, шафран, свежая яркая зелень укропа, кервеля, фенхеля, сельдерея, кинзы, базилика и других пряных трав. Во втором — красный перец, корица, бадьян, имбирь и опять-таки свежая зелень пряных трав. Но следует помнить, что выбор окраски зависит не только от красителя, но и от того, какой продукт подлежит окраске. Яркий краситель даст нужный эффект лишь в том случае, если естественная поверхность продукта идеально бела, как это чаще всего бывает у риса и свежей рыбы. Во всех других случаях целесообразнее использовать маскирующую окраску, способную скрыть непривлекательный серый или другой неопределенный цвет продукта. Но в основном пряности облагораживают пищу ароматом и следующим образом воздействуют на продукт:

1. Отбивают первоначальный запах сырого продукта или нейтрализуют его[17].

2. Дополняют пищу новым ароматом.

3. Оттеняют естественный аромат продукта, заставляя его контрастировать с собой.

4. Резко усиливают аромат блюда, привлекая к нему особое внимание.

5. Придают блюду какой-либо новый, необычный аромат и остроту, характерные не столько для основного продукта, сколько для пряности.

6. Иногда перебивают прежний аромат, даже если он не был неприятным[18].

7. Облагораживают продукт, влияя на его структуру и состав. Не только содействуют лучшей сохранности и поддержанию свежести пищи, но и улучшают консистенцию ряда продуктов, особенно мяса и рыбы[19].

Правда, пряности способны не только положительно, но и отрицательно воздействовать на пищу при нарушении правил обращения с ними.

ОТРИЦАТЕЛЬНЫЕ СВОЙСТВА ПРЯНОСТЕЙ

Пряности способны придать блюду горечь при несоблюдении количественной меры и особенно при перегреве, даже когда количественная мера соблюдена правильно. Они способны сделать блюдо излишне жгучим и горьким также при неумелом сочетании их с веществами, усиливающими экстрактивность, и в первую очередь при повышении доли соли или уксуса в блюде.

Исправить прогорклое от пряностей блюдо практически невозможно. Избавиться же от повышенной жгучести можно, но когда эта жгучесть достигает сравнительно умеренной степени. При этом в блюдо добавляют либо дополнительную жидкость (вода, бульон, фруктовые соки), либо пасту (яблочная, томатная, сливовое пюре), либо нейтральные продукты-поглотители (рис, картофель, лапша, вермишель).

Знание действия и свойств пряностей, конечно, помогают кулинару формировать вкус и аромат блюда. Но этого еще не достаточно. Вкус блюда с пряностями зависит и от ряда других условий.

ЧИСТОТА, АККУРАТНОСТЬ, ТЩАТЕЛЬНОСТЬ

Только сухими руками, сухим инструментом, на сухом месте и в сухом помещении можно работать с пряностями.

Чад, пар, запах не вынесенного мусорного ведра— все это способно свести на нет все усилия хозяйки.

Свежие пряные овощи и травы лучше всего разделывать на фарфоровых или керамических досках, а не на деревянных, которые впитывают драгоценные соки и ароматы пряностей и долго продолжают удерживать их, что мешает разделке на той же доске других продуктов.

Только свежий, хорошо отмытый от других запахов и примесей продукт можно сдабривать пряностями и при этом получить тонкий и приятный аромат. Только при наличии свежего и чистого от запаха продукта пряности способны «заиграть».

Итак, чистота, аккуратность, тщательность. Последняя заключается, в частности, в том, чтобы уметь мелко и быстро шинковать свежие пряные овощи и травы.

ЛОВКОСТЬ, СНОРОВКА, «ЛЕГКАЯ РУКА»

Эти качества чаще всего бывают врожденными. Но их можно и приобрести тренировкой и… знаниями. Работая с пряностями, надо хорошо ориентироваться в их ассортименте, хранить их на специальной полке, лучше всего в банках с яркими цветными этикетками.

У опытного кулинара движения бывают легкими, точными и безошибочными, Глаз наметан так, что сразу угадывает нужную меру.

ЗНАНИЕ МЕРЫ, КОЛИЧЕСТВА, НОРМ

Главное — не переперчить! Это значит, что вы должны придать блюду только необходимое, достаточное количество аромата так, чтобы пряность и присутствовала в блюде и одновременно не забивала естественный вкус продукта, а лишь оттеняла или усиливала его. Если же в блюдо введено несколько пряностей, то их сочетание должно быть столь тонко и неуловимо, чтобы только вы могли бы перечислить, какие пряности употребили. Следовательно, искусство состоит в том, чтобы пряности в целом не выделялись в блюде и ни одна из них не выделялась в их смеси. При употреблении соли нам во многом помогает знание количества: на такую-то кастрюлю — одна чайная ложка, на килограмм такого-то продукта — столько-то. Эти количества более или менее неизменны. С пряностями дело обстоит гораздо сложнее. Их количество резко меняется не только в связи с объемом или весом продукта, но и в зависимости от его способности поглощать и нейтрализовать пряности, от его естественного или постороннего запаха, от консистенции продукта, от способа тепловой обработки и вида блюда и, наконец, от температуры блюда и даже помещения.

Так, на килограмм рыбы пряностей идет больше, чем на килограмм овощей и мяса; при варке пряностей требуется меньшая закладка их, чем при жарении тех же продуктов; в холодные блюда пряностей идет больше, чем в горячие.

Однако, сделав из всего этого вывод, читатель не должен бросаться в другую крайность — закладывать слишком мало пряностей или вообще отказываться от их употребления. Надо помнить, что пряность пряности рознь. Невозможно установить какие-то пределы употребления тех или иных пряностей. Некоторые из них, например лук, чеснок, петрушку, укроп, можно применять часто в относительно больших количествах по сравнению с другими пряностями. И в то же время каждая из них имеет свой «потолок», свой предел, за которым неизбежно следует ухудшение вкуса. Это свойство одинаково как для относительно безобидного лука, так и для чрезвычайно коварного шафрана. Если пряные овощи можно употреблять граммами и даже десятками граммов (но не более!), то уже пряные травы (особенно в сухом виде) употребляются десятыми долями грамма, а классические пряности, как правило, сотыми долями грамма. Так, 100 граммов черного молотого перца обычно хватает одному человеку на целых 5—6 лет, что составляет в среднем всего 1,5 грамма в месяц или примерно 0,05 грамма в день. Все это при

условии ежедневного систематического употребления, что, как известно, бывает редко. Что же касается пряных трав, то 100 граммов даже самых употребительных из них хватит для семьи из 4 человек на 2—3 года при условии, что таких трав несколько.

Конечно, измерять ежедневные порции в сотых долях грамма невозможно, поэтому нормы пряностей, выраженные в весовых единицах, применяются только в общественном питании. В домашней кухне применяется другой счет и иная терминология. Здесь счет идет на горошины (зерна), листики, веточки, бутоны, зубчики — для целых пряностей или на доли чайной ложки и «на кончике ножах — для молотых пряностей. Этот счет не так уже субъективен, как это может показаться. Например, один грамм веса соответствует порознь 1/2 мускатного ореха, 5 капсулам кардамона, 15 бутонам гвоздики, 17 горошинам ямайского перца, 28 зернам черного перца, 8—9 средним листикам лаврового листа и 125 зернам кориандра. Вес чайной ложки (с верхом) молотых сухих пряных трав колеблется от 2 до 3 граммов.

Приведенные при описании отдельных пряностей нормы их употребления на объем, и вес продуктов следует рассматривать как ориентировочные, а отнюдь не обязательные, так как эти нормы можно варьировать в ту или другую сторону в каждой конкретной ситуации.

ФОРМА И ВРЕМЯ ВНЕСЕНИЯ ПРЯНОСТЕЙ. ТЕМПЕРАТУРНЫЙ РЕЖИМ

Нормы и количества применяемых пряностей тесно связаны с формой применения. Грамм перца горошком и грамм молотого перца вовсе не одинаковы. Они обладают разной силой. Чем мельче раздроблены пряности, тем быстрее и полнее они экстрагируются, и оттого молотых пряностей всегда идет в блюдо меньше, чем целых. В вышеприведенном примере с нормой перца на 5 лет мы не случайно говорили о молотом перце. Расход перца горошком будет почти втрое большим. Целые пряности дают более слабый, но зато более нежный, менее резкий аромат и совсем не жгучий вкус. Ими труднее испортить блюдо, их почти невозможно «переложить», так как это не сыпучий материал, а определенное число единиц — зерна, листики, бутоны, палочки (если речь идет о классических пряностях), букеты, «венички», «корешки» (если речь идет о пряных травах). Целые пряности можно заранее или вовремя вынуть из блюда, если при предварительной пробе обнаруживаются хотя бы малейшие признаки горечи. Вот почему целые пряности предпочтительнее употреблять там, где это возможно, в супы, компоты и другие жидкие среды, в том числе в рассолы и маринады, а также в случаях длительного нагревания блюда, при использовании высоких температур или при введении в блюдо таких продуктов, которые повышают экстрактивность пряностей (вино, уксус и др.). При отсутствии целых пряностей для мягкого, нежного сдабривания блюда можно употреблять молотые пряности, завернутые в узкие полотняные мешочки, опускаемые напитках в блюдо на необходимое время.

Промежуточными между целыми и молотыми пряностями являются ломаные, дробленые, резаные и давленые. Они применяются в тех случаях, когда надо получить полную вытяжку экстрактивных веществ из пряностей без повышения температуры и в течение длительного времени или получить среднюю остроту аромата и вкуса при незначительном повышении температуры. Например, в соления, квашения и маринады некоторые пряности, преимущественно пряные овощи и травы, кладут в резаном (укроп), ломаном (лавровый лист), дробленом (красный перец) и давленом (тмин, анис, чеснок) виде, точно так же, как в суп, при желании получить его средне-острым кладут давленый черный

перец.

Молотые пряности существуют в двух видах: в виде порошков и пудры. Наиболее часто применяются порошки или собственно молотые пряности (с сечением крупинок размером от манной крупы до мелкой соли), идущие во все вторые горячие блюда и закладываемые за несколько минут (в салаты, а также в фарши и кондитерские изделия) до готовности. Пудры применяются сравнительно редко и только в уже полностью готовое блюдо или кондитерское изделие: для бутербродов, в соусы и масляные кремы, для посыпки поверхности кондитерских изделий.

Таким образом, форма закладки пряности тесно связана со временем закладки и температурой блюда. Чем крупнее пряность, тем на более длительное время ее можно закладывать в пищу, чем более она измельчена, тем меньшее время она может пребывать в блюде, тем меньше на нее должно быть воздействие температур. Так, венички сухих трав, мешочки молотых пряностей и букеты свежих трав можно выдерживать в холодных и чуть теплых соусах в течение целого часа, а в кипящие супы их надо опускать лишь на несколько минут. Горошки, зерна и стручки разных перцев могут лежать в солениях и квашениях месяцами, а их порошки следует засыпать в горячее блюдо лишь за 1—2 минуты до готовности.

Свежие пряные травы и овощи, если они мелко нашинкованы, столь же чувствительны к повышению температуры, как молотые пряности. В некоторых случаях они даже более чувствительны и еще более экстрагируются, чем сухие молотые. Таковы чеснок, укроп, сельдерей, базилик, чабер, кервель. Поэтому их следует закладывать в горячее блюдо даже не за 2 минуты до готовности, а лучше всего в момент готовности, когда блюдо снято с огня и уже не кипит. В таком горячем, но не кипящем блюде эти пряности лучше могут настояться в течение 2—3 минут и эластично отдать пище свой аромат.

Температура, нагрев служат, между прочим, также одной из мер дозировки пряностей. Малейшее завышение дозы даже при наличии нормального нагрева немедленно выявится, скажется, так как приведет к появлению горечи. Поэтому в холодном блюде пряностями гораздо легче злоупотребить, чем в горячем. Дозируя количества пряностей, надо помнить и о необходимости «дозировать» температуру. Например, вторичный нагрев пищи с нормальным количеством пряностей способен привести к известной порче вкуса блюда. Вот почему блюда с пряностями не рекомендуется оставлять и разогревать вторично. Но даже и без повторного нагрева пряности в оставленном надолго блюде могут иногда видоизменить его первоначальный вкус и аромат. Поэтому

блюда с пряностями лучше всего съедать свежеприготовленными.

Кроме различий в тепловой обработке и температуре нагрева блюда немалое влияние на развитие аромата и вкуса пищи с пряностями оказывает еще и среда, в которой пряности применяются в процессе приготовления — будь то жидкости или твердые среды (тесто, пюре и т, п.).

СРЕДЫ

В разных средах пряности ведут себя по-разному. С наибольшей интенсивностью они экстрагируются в спиртах и кислотах. Однако их характер при этом, как правило, меняется, Они делаются более резкими, жгучими горьковатыми, их лучшие черты — аромат и нежность вкуса — отходят на задний план. Поэтому лучше всего избегать взаимодействия пряностей с этими средами или, по крайней мере, сводить его до минимума. Во всех случаях при взаимодействии пряностей с уксусом дозу их нужно значительно снижать. То же самое относится и к спиртам, где пряности экстрагируются, хотя и мягче.

Что касается воды, то пряности растворяются в ней уже слабее, причем эта растворимость возрастает прямо пропорционально повышению температуры воды, которую следует признать нормальной средой для пряностей. Норму закладки пряностей в воду всегда следует ставить в зависимость от температуры ее и длительности экспозиции.

При взаимодействии пряностей с жирами и растительными маслами действуют уже иные законы. При слабом и умеренном нагреве жиров, при сильном постепенном нагреве, но при отсутствии кипения пряности, хотя и не особенно интенсивно, но «охотно» отдают жирам лучшие, наиболее тонкие части своего аромата. Поэтому с жирами и маслами дозу пряностей не страшно немного увеличить. Однако при высоких температурах жиров и масел, особенно при их кипении, пряности могут либо очень быстро улетучиваться, либо совершенно выгорать без остатка. Так что в этом случае даже при закладке довольно больших порций их аромат останется для нас почти незаметным.

Это относится ко всем видам пряностей, включая и пряные овощи. Поэтому пассировать пряные овощи — лук, петрушку, пастернак, корень фенхеля — в жирах и маслах надо крайне осторожно, только до появления золотистого оттенка, нисколько не пережаривая. Для этого лучше всего пассировать не на сковороде, а в кастрюльке с овальным дном или в сотейнике, на слабом огне, но в предварительно хорошо прогретом (так называемом перекаленном) масле или жире.

Поскольку основным началом, благодаря которому пряности обладают ароматом, служат различные эфирные масла и другие летучие соединения, искусство употребления пряностей во многом сводится к тому, чтобы удерживать максимальное количество эфирных масел в приготовляемой пище. Это задача не из легких, ибо в силу повышенной летучести эфирные масла

стремятся вырваться при нагревании из заключающей их оболочки. С другой стороны, аромат пряностей может проявиться в полную силу лишь тогда, когда пряности в той или иной степени бывают нагреты. Следовательно, задача кулинара состоит в том, чтобы сбалансировать эти противоречия — дать ароматам возможность вырваться из оболочки и не дать им в то же время улетучиться из блюда, вовремя задержать, зафиксировать их. Найти эту подлинно «золотую середину» могут, разумеется, настоящие мастера своего дела. Для этого мало держать крышки плотно закрытыми. Тут нужны иные приемы. К ним относится и маневрирование температурой блюда и средами, смена способов тепловой обработки одного и того же блюда. Применяются, наконец, и особые приемы введения пряностей в пищу.

ОСНОВЫ-ЭМУЛЬСИИ

Пряности могут и без всякой среды вводиться в контакт непосредственно с продуктом как в холодных, так и в горячих блюдах. Например, уже готовым сырам можно придавать тмин, шалфей, розмарин, блюда из мяса, приготовленные на углях, можно сдабривать красным и черным перцем, луком, чесноком, кинзой. Но все же чаще пряности вводят в пищу и в среды при помощи основ-эмульсий, главная задача которых заключается в том, чтобы закрепить, задержать, зафиксировать аромат пряностей в блюде. Основы-эмульсии обладают обычно высокой адсорбирующей и обволакивающей способностью: они вбирают в себя аромат и «крепят» его на том или ином пищевом продукте.

Основы-эмульсии выступают одновременно и как носители пряностей и как контрольно-усиливающие сопроводители, при помощи которых пряности не только вступают в более тесный контакт с продуктом, но и отчасти повышают свою экстрактивность благодаря присутствию в них элементов кислой среды.

Самыми распространенными носителями для пряностей являются различные соусы с яичной, мучной, масляной, молочной основой или приправы растительного происхождения с кислой и кисло-сладкой основой (яблочное, сливовое, айвовое, томатное пюре, лимонный, апельсиновый, гранатовый соки). В соусах пряности главным образом фиксируются, в приправах их аромат еще более интенсифицируется. Поэтому выбор соуса или приправы зависит от того, какую пряно-ароматическую гамму мы хотим создать в том или ином блюде.

Добавлением сахара и соли основам можно придать либо соленую, либо сладкую вкусовую окраску, а также кисло-сладкую и кисло-соленую. Нередко изменение вкусовой окраски основы резко меняет назначение одних и тех же пряностей. Так, одинаковое сочетание мускатного ореха, кардамона, черного перца, шафрана с солевой основой может быть использовано для рыбных блюд, а со сладкой — для кондитерских.

На основах-эмульсиях пряности выделяются лучше, рельефнее и одновременно в более смягченном, облагороженном или более пикантном виде, в зависимости от характера основы. Таким образом, основы-эмульсии помогают расширить ароматически-вкусовую гамму и тембр имеющихся пряностей и тем самым еще более обогатить и разнообразить пищу.

Применение в качестве основы для пряностей соусов характерно для западноевропейской и, особенно для французской

кухни, насчитывающей сотни соусов. Кислые и кисло-сладкие приправы растительного происхождения используются в основном в восточных кухнях — в армянской, грузинской, ближневосточной.

ПРЯНОСТИ-ОСНОВЫ И ОСНОВНЫЕ ПРЯНОСТИ

Иногда основой могут служить сами пряности, обычно пряные овощи, которые выступают как носители других пряностей. Таковы лук, пастернак, корень фенхеля, хрен, горчица, чеснок, красный сельдерей, петрушка, перец, укроп. Особенно ярко характер носителя выступает у горчицы, которая самостоятельно, как пряность, почти не употребляется.

Пряности-основы в качестве Носителей берутся обычно в пропорциях, в десятки раз превышающих вносимые в них другие пряности, но при этом они не всегда обязательно доминируют над остальными по своему аромату и вкусу. Это зависит от того, какие и сколько других пряностей вносится помимо основы. При приготовлении пряной основы лук и пряные корнеплоды мелко шинкуют и осторожно пассируют в масле, куда в конце пассировки в молотом виде добавляют остальные пряности. Чеснок, хрен, красный перец, укроп используют также мелко нашинкованными или натертыми, но в холодном виде: в их массу добавляют соль, кислую приправу и пряности. Горчицу приготавливают по особым рецептам, предусматривающим и нагрев, и настаивание, и добавление воды и кислот.

Наиболее часто используется в качестве пряности-основы репчатый лук — своего рода «хлеб» среди пряностей, без которого практически невозможно сварить, изжарить или испечь любое рыбное, мясное, овощное или грибное блюдо.

Применение перечисленных пряностей в качестве основ привело к тому, что часть из них постепенно превратилась в основные пряности, которые стали чаще других применяться не только в качестве основ, но и совершенно самостоятельно. Наряду с ними в число наиболее часто употребительных попали и некоторые другие пряности, выделяющиеся своим относительно резким и ярко выраженным особым ароматом. Так создалась дюжина наиболее употребительных основных пряностей, которые занимают первые 10 мест по частоте и количеству потребления среди всех других пряностей. Места в этой десятке распределяются следующим образом: 1) лук, 2) перец красный и перец черный, 3) чеснок, 4) укроп, 5) петрушка,6) хрен и горчица, 7) лавровый лист, 8) гвоздика, 9) корица, 10) ямайский, или «душистый» перец.

ПРЯНОСТИ И СОЛЬ

Пряности постоянно используют наряду с солью. Для правильного их применения немаловажно знать, как они взаимодействуют с ней.

Прежде всего, имеет значение, в какую из сред вводят соль — кислую, водную, масляную, спиртовую. Всюду соль усиливает действие пряностей, повышает их экстрактивность, но особенно это заметно в кислотах и воде. Вот почему, например, суп с пряностями следует солить более осторожно, чем тот же суп без пряностей, или жаркое с теми же пряностями, растворяемыми в маслах. Отсюда ясно, что при взаимодействии с пряностями можно расходовать гораздо меньше соли, чем обычно, что, кстати, не всегда учитывается в кулинарных рецептах.

Вместе с тем недосол при наличии в блюде пряностей даже более неприятен, чем недосол пищи без пряностей, так как пряности слишком выделяются на совершенно пресной основе. Следовательно, абсолютно прямой зависимости между количеством соли и пряностей нет, и здесь многое зависит от интуиции и тонкости вкуса повара, от того, насколько хорошо удастся ему найти «золотую середину».

Важно, однако, подчеркнуть, что пряности, оказывая несомненное влияние на снижение норм соли в блюде, дают возможность организму получить меньше соли и тем самым не только прямо (через механизм моче— и потовыводящей системы), но и косвенно препятствуют перенасыщению организма солями. Вместе с тем пряности содействуют и улучшению консистенции пищевых продуктов, так как их изготовление с меньшими количествами соли делает продукты более сочными, нежными, мягкими, вкусными, поскольку в них лучше сохраняются естественные соки. Даже такой солелюбивый пищевой продукт, как рыба, допускает снижение нормы соли при варке и жарении, если увеличивать дозу пряностей, то есть в какой-то степени заменять ими соль. Наилучшим составом-заменителем в таких случаях служит для жареной рыбы набор из укропа, лука, чабреца (или тимьяна), а для отварной рыбы — из лука, лука порея, черного перца, аниса, петрушки, укропа.

Наконец, соль, как известно, замедляет кипение и, следовательно, варку продукта, а пряности — несколько ускоряют этот процесс. Поэтому при приготовлении с пониженной нормой соли и с повышенной долей пряностей скорость варки и готовности продукта повышаются.

ПОДБОР ПРЯНОСТЕЙ К БЛЮДУ. ИХ СОЧЕТАЕМОСТЬ С ПИЩЕЙ И ДРУГ С ДРУГОМ

Употребляя ту или иную пряность, важно, конечно, заранее знать, насколько хорошо она сочетается с данным пищевым продуктом. Ведь бывают случаи, когда пряность может совершенно не подходить к блюду.

При описании различных пряностей указывалось, с какими пищевыми продуктами сочетается каждая из них, а по отношению к некоторым содержалось особое предупреждение — с чем их нельзя сочетать.

Чтобы избежать несочетаемости или взаимной нейтрализации пряностей в процессе приготовления пищи, заранее проверяют и составляют наиболее благоприятные смеси — они также приведены в соответствующей главе.

Кроме того, надо иметь в виду такое правило: если пряности сочетаются с каким-либо продуктом каждая в отдельности, то они сочетаются с ним и все вместе, независимо от того, сколько их берется в каждом данном случае — две, три, пять или десять. Например, с куриным мясом порознь сочетаются такие разнообразные пряности, как лук, укроп, чеснок, корица, красный перец, чабер, лавровый лист, бадьян. Это означает, что все они вместе взятые и в любых парах и иных сочетаниях также могут употребляться с куриным мясом. Или возьмем другой пример: лук, петрушка, укроп, черный перец, кардамон, мускатный орех, шафран сочетаются с рыбой в отдельности, а это значит, что они будут сочетаться с ней в любых комбинациях. Наоборот, тмин не сочетается с рыбой. Следовательно, прибавление тмина ко всей вышеуказанной смеси или к каждой из составляющих ее пряностей создаст несочетаемую с рыбой комбинацию.

Наряду с полностью несочетаемыми пряностями имеются и такие, которые нейтрализуют аромат других пряностей или же существенно ослабляют их. К таким пряностям принадлежит хрен. Поэтому его применяют преимущественно отдельно и стараются не вводить в состав пряных смесей, чтобы он не убил аромат других пряностей. Вместе с тем хрен можно употреблять как основу-носитель в сочетании с укропом, лимонной цедрой, эстрагоном, базиликом, мелиссой, на аромат которых он не оказывает нейтрализующего влияния, а, наоборот, утончает и развивает его.

Сочетаемость пряностей в значительной степени зависит также и от основы, с которой пряности употребляются. Достаточно, например, такую основу как соль заменить сахаром — и те же самые пряности, которые подходили для рыбы, вполне подойдут и для пряников.

Однако не все пряности обладают такой подвижностью и способностью подходить к различной основе. Но эти «не все» составляют меньшинство. Таковы ваниль, применяемая только на сладкой основе, а с другой стороны, красный перец и чеснок, совершенно немыслимые в сочетании со сладкими блюдами, то есть с сахарной основой. Наоборот, черный перец превосходно сочетается как с солеными, так и с кислыми и сладкими блюдами, входя, например, на сахарной основе в состав пряников. Вот почему черный перец по праву считается универсальной пряностью.

Пряности способны не только в зависимости от основы изменять свой характер, но и, наоборот, существенно влиять на изменение характера блюда, если в его основе лежит нейтральный продукт — рис, картофель, творог, тесто. Так, если к отварному рису с маслом прибавить лук, чеснок и укроп, то можно получить сытное второе блюдо, а если к тому же самому рису добавить корицу или ваниль, то получится легкое третье блюдо; если прибавить к творогу чеснок и красный перец, то получится острая закуска, а если прибавить к творогу бадьян, ваниль и мускатный орех, то получится десертное блюдо наподобие пасхи.

ВСЮДУ ЛИ МОЖНО ПРИМЕНЯТЬ ПРЯНОСТИ?

На этот счет существует два противоположных мнения. Одно из них основано на том, что пряности якобы могут применяться только традиционно — лишь в строго определенных блюдах национальных кухонь, а не в повседневной, обыденной пище. Сторонники другого мнения утверждают, что пряности можно умеренно применять во все блюда. При этом предполагается наличие высокой кулинарной культуры и наличие широкого ассортимента пряностей в распоряжении поваров — это непременные условия широкого творческого использования пряностей. Ведь не зная, куда и как употреблять пряность, можно только испортить пищу. Только при большом выборе пряностей можно добиться их постоянного и в то же время ненавязчивого использования в повседневной кухне, как в домашней, так и общественной. При этом следует всегда помнить, что лишь меньшая часть пряностей относится к постоянным и наиболее часто употребляемым. Остальные же, употребляющиеся значительно реже, играют всегда роль специфических добавок, призванных сообщить пище наиболее тонкие, промежуточные оттенки и нюансы вкуса и аромата. Они призваны создавать именно ту индивидуальность и необычность, которые должны отличать одно блюдо от другого и которые могут быть ликвидированы неумеренным и постоянным употреблением двух — трех дежурных пряностей.

Современная кухня признает широкое применение пряностей на основе многовекового кулинарного опыта своей и других стран как результат повышения общей культуры. Применение пряностей состоит не в том, чтобы без разбору сыпать в пищу побольше разных пряностей, а в том, чтобы, познав их свойства, овладев их ассортиментом и приемами применения, использовать творчески для обогащения вкусовых и ароматических качеств пищи.

Вот почему мы считаем излишним указывать, что мускатный орех следует вводить в рулет, рубленный из телятины, а сельдерей — в тушеные каштаны, ибо такие указания ничего не дают для понимания природы пряностей. Вместо этого достаточно уяснить, что сельдерей сочетается вообще с разнообразными мясными супами и с овощными блюдами, а мускатный орех — с рыбными, мясными и кондитерскими изделиями. Такие указания предупреждают элементарные

ошибки и одновременно открывают простор творческой фантазии.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ХРАНЕНИЕ ПРЯНОСТЕЙ

Экзотические пряности поступают в продажу в совершенно готовом виде, поэтому никакой проблемы с их приготовлением перед употреблением в пищу не существует, если не считать, что в определенных случаях (по рецепту) их следует размолоть[20]. Другое дело — местные пряности.

Большинство их поступает на рынок в свежем виде, летом, в то время как зимой они практически отсутствуют. Наша пищевая промышленность пока выпускает довольно ограниченный ассортимент местных сухих пряностей, И поэтому заготавливать их впрок надо самостоятельно.

В ряде случаев при описании отдельных пряностей мы уже отмечали, как следует сушить то или иное растение и когда целесообразнее собирать его для сушки. Такие указания делались тогда, когда речь шла об исключении из обычных правил сушки. Ниже мы остановимся на том, как следует сушить подавляющее большинство местных пряностей — пряных овощей и пряных трав.

Пряные овощи — корнеплоды, а также корни и корневища пряных трав, употребляемые в пищу, вначале тщательно моют холодной водой, затем очищают от самого поверхностного слоя, пропитанного запахом земли, а затем нарезают соломкой (вдоль, а не поперек слоя). Только мелкие корни нарезают поперек слоя. Чем тоньше и мельче изрезаны корни, тем быстрее и лучше они сушатся. Сушить корни лучше всего на солнце, рассыпав их предварительно на полотне. Только когда корни хорошо высохнут, но еще не будут крошиться в порошок при стирании, их можно просушить дополнительно в легком духу печи, но ни в коем случае не подогревать в духовке. Сушка длится обычно неделю.

Пряные травы и вершки пряных овощей сушат следующим образом. Если собирают с собственного огорода, аккуратно ощипывая вершки, то пряную траву не моют. Если же травы покупают на рынке или в магазине, то прежде всего отделяют от корней и тщательным образом перебирают, отделяя все пожухшие, пожелтевшие или испорченные части, а потом несколько раз прополаскивают в холодной воде. Затем отделяют листья от стеблей и в дальнейшем сушат и то и другое раздельно. Прежде всего выкладывают листья и стебли тонким слоем на полотно и дают обсохнуть от излишней воды. Затем нарезают

стебли мелкими колечками (0,3 сантиметра), а листья оставляют целыми и продолжают сушку на полотне, выставленном на солнце. В городских условиях лучше всего сушить на подоконнике при открытой форточке так, чтобы солнце грело травы с утра, а затем целый день они находились бы в тени. В этом случае ферментация происходит наиболее интенсивно, травы не теряют естественного цвета и, наоборот, аромат их обычно усиливается. Только когда трава высохнет хорошо, ее можно запаковывать для хранения. Хорошо высохшей считается такая трава, которая при сжимании листа пальцами превращается в порошок. Такая степень высыхания достигается на четвертый — пятый день в зависимости от того, насколько суха была трава вначале. Иногда сушка длится неделю. Важно лишь не пересушивать пряную траву, то есть не оставлять ее открытой после того, как она уже хорошо высохла. В случае пересушивания пряные травы теряют аромат, а вместе с ним и цвет, становятся не ярко-зелеными, а желтоватыми. Высушенные корни, стебли, листья помещают в стеклянные банки с плотно закрывающейся (завинчивающейся) крышкой или пробкой. В таком состоянии они могут храниться до трех лет, не теряя полезных свойств. При этом стекло банок должно быть темным, а сами банки с пряностями нужно хранить в темном шкафу, ибо от света пряности разрушаются так же, как и от доступа воздуха или влаги.

Иногда прибегают к хранению укропа и зелени петрушки с солью, с которой смешивают мелко шинкованную свежую траву. Однако этот способ сохранения пряных трав, во-первых, не может быть распространен на все виды их, а во-вторых, им не достигается подлинная сохранность продукта, так как питательные вещества очень быстро вымываются в рассол, где вскоре окисляются. К тому же употребление такого «концентрата» весьма ограничено — лишь в супы, причем из-за значительной солености в довольно малых дозах. Вот почему целесообразнее заготавливать и хранить пряности в сухом виде.

Если пряная трава высушена по всем правилам и хранится в герметически закрытой, предварительно хорошо просушенной стеклянной посуде, то уже после двух — трех недель хранения у нее развивается сильный аромат, она, что называется, «настаивается». Поэтому использовать пряную сухую траву следует быстро, ни в коем случае не оставлять крышку небрежно закрытой, иначе весь аромат весьма скоро пропадет, а сама трава пожухнет. При аккуратном же хранении она способна сохранять свои свойства, как уже было сказано, в течение нескольких лет.

Смеси пряностей также заготавливают впрок и хранят в молотом виде в стеклянной посуде. Надо только тщательно

следить, чтобы при приготовлении сухой смеси пряностей помол всех ее частей был одинаковым, а также чтобы все компоненты смеси были бы высушены одинаково хорошо. Если одна из пряностей будет недосушена, то это в конце концов испортит всю смесь в целом.

ПРИЛОЖЕНИЕ

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД С ПРЯНОСТЯМИ

Этих рецептов нет ни в одной поваренной книге. Они созданы в процессе работы над книгой о пряностях и неоднократно проверены. Их отличительная черта — очень простой набор продуктов и крайняя несложность приготовления.

Рецепты рассчитаны на 4 порции.

Салат освежающий с редькой (Великорусский)

Продукты: 1 небольшая редька, 1 средняя морковь, 1 яблоко (антоновка), 3—4 зубчика чеснока, 1/4 лимона, 1/2 чайной ложки сухой цедры.

Овощи тщательно вымыть щеткой, очистить и натереть на мелкой терке. Массу равномерно перемешать. Добавить мелкоиссеченный чеснок и цедру (1/2 чайной ложки сухой или с 1/4 лимона свежей). Сок лимона выжать в массу, вновь перемешать, чуть-чуть посолить.

Салат с хреном

Продукты: 1 крупная морковь, 1/4 корня хрена, 1 яблоко, 1/4 лимона (или 1 чайная ложка цедры), 1/2чайной ложки сахарного песку, щепотка соли.

Приготовить по предыдущему рецепту. Цедру смешать с сахарным песком и лимонным соком, а затем перемещать с тертыми овощами.

Салат с грецкими орехами

Продукты: 1 морковь средняя, 1 редька маргеланская (красная), 5—б грецких орехов, 1/4 лимона (цедра и сок), 4 зубчика чеснока.

Овощи натереть на мелкой терке, орехи растолочь в ступке, чеснок измельчить, все смешать и побрызгать лимонным соком, посолить по вкусу. Цедру с лимона мелко-мелко порезать и ввести в салат.

Этот сытный салат хорошо подать к завтраку.

Сырая цветная капуста в пряной пасте

Продукты: 1 вилок молодой цветной капусты, 100 г густой сметаны, 1 чайная ложка фенугрека (порошка) или майорана, 1 щепотка соли, 3—4 зубчика чеснока, 1/2 чайной ложки петрушки (порошка), 1 чайная ложка укропа, 25 г сыра «Рокфор» или 2 чайные ложки зеленого сыра.

Пряности и соль размешать в сметане, растереть эту массу с сыром до образования однородной пасты. Капусту промыть в холодной воде, отделить каждое соцветие с ножкой от кочерыжки (толстые и большие разрезать на 2—4 части вдоль по оси), снять тонким ножом поврежденные места на цветущей внешней части капусты, ошпарить кипятком очищенную таким образом капусту и вновь промыть холодной водой.

Приготовленные «веточки» капусты брать за ножки, макать в сметану с пряностями и есть, как салат, сырыми, Так же можно употреблять редис, промытый и очищенный тем же способом.

Сыр горчичный

Продукты: 1 пачка сыра плавленого «Волна», 1/2—1 чайная ложка готовой горчицы, 1 чайная ложка шалфея (порошка), 3 чайные ложки сливочного масла.

Сыр размять в чашке, добавить горчицу и хорошо размешать до образования однородной массы. Шалфей смешать с маслом, затем добавить к сырной пассе и тщательно размешать, Употреблять как масло для намазывания на хлеб (черный и белый).

Сыр пряный с луком и яйцом

2 пачки плавленого сыра «Волна», 1 чайная ложка аджики (или 1/2 чайной ложки красного перца), 4—б зубчиков чеснока (мелконарезанных), 2—3 горошка черного перца (растертого), 1/2 чайной ложки соли, 2 луковицы, 1 ст. ложка подсолнечного масла, 1 чайная ложка сухого укропа (или 2 чайные ложки свежего), 1 крутое яйцо (мелко рубленное).

Сыр осторожно размешать в фарфоровой или эмалированной посуде, добавляя как растворитель постепенно 2—3 ст. ложки

мясного или рыбного бульона или горячей (теплой) воды, прокипяченной с луковой кожурой так, чтобы сыр приобрел консистенцию очень густой сметаны. Затем добавить в эту массу аджику, чеснок, перец, укроп и хорошо размешать. Мелко-нарезанный лук слегка обжарить в подсолнечном масле и смешать с сырной массой.

Употреблять как масло на бутерброды (особенно с черным хлебом), как закуску на завтрак, полдник. В более жидком разведении с крутым рубленым яйцом — как подливку к отварной горячей рыбе (особенно к морской — треске, палтусу, макрорусу и др.),

Сыр пикантный розмариновый

Продукты: 100 г твердого сыра (советского, голландского, костромского, пошехонского), 10 г рассольного сыра (чанах, тушинский, сулугуни, кобийский, осетинский, грузинский), 1 чайная ложка розмарина (или шалфея), 5 зубчиков чеснока, 5 зерен белого перца, 2—3 веточки укропа (свежего) или базилика (свежего или в порошке).

Сыр натереть на мелкой терке, перемешать до получения однородной массы. Из высушенных пряностей приготовить порошок и смешать со свежими (укроп, мелко-нарезанный чеснок). Равномерно смешать пряности с сырной массой.

Употреблять в макароны, лапшу, вермишель (отварные). Можно посыпать этим сыром черный хлеб, подогретый в духовке.

Кефир пряный

Продукты: 0,5 л кефира (1 пакет или 1 бутылка), 3—4 зубчика чеснока, 1/2 чайной ложки красного перца (или 1 чайная ложка аджики), по 1/2 чайной ложки укропа и соли.

Чеснок мелко порубить, смешать с перцем, укропом и солью, всыпать в кефир и хорошо размешать. Кефир оставить стоять в открытой посуде (обязательно эмалированной, фарфоровой или стеклянной) на 4— 5 ч.

Употреблять с мелко-нарезанным черным хлебом (как тюрю), а также с отварным картофелем, солеными огурцами. Чтобы блюдо не было слишком густым, на 0,5 л кефира надо взять 1 огурец и 2 картофелины. Картофель и огурцы нужно обязательно мелко нарезать (по 1 см 3).

Свекла по-заволжски

Продукты: 1 кг свеклы, 250 г моркови, 5—б шт. сушеных грибов, 1—2 луковицы, 1/2 лимона, 100—150 г сметаны или стакан кефира, 8 зубчиков чеснока, 8 зерен черного перца, 3 листика лаврового листа, 1/2 чайной ложки красного перца, 1/2 —1 чайная ложка мяты, 1 чайная ложка соли.

Овощи очистить, промыть и нарезать крупными кусками (мелкую свеклу пополам, среднюю на 4 части, крупную — на б—8 частей), затем поместить в металлическую кастрюлю или казанок, залить холодной водой так, чтобы только прикрыть овощи, добавить сухие грибы и вскипятить. Когда вода закипит, грибы вынуть, нарезать соломкой и снова бросить в кастрюлю. Сразу не положить соль, мелко нарезанный лук и убавить огонь до чуть заметного, оставив кушанье томиться. Когда вода почти выкипит, всыпать черный перец, мяту, цедру с лимона, половину чеснока и лавровый лист и дать потомиться еще 3—4 мин, затем хорошо все перемешать, прогреть еще, не более 5 минут. Тем временем сметану сдобрить чесноком, красным перцем и размешать. Выключить огонь, выдавить на свеклу лимонный сок и дать постоять 1—2 мин. После этого можно подавать к столу, разрезав на более мелкие куски и полив сметаной как соусом. Подавать как самостоятельную закуску на ужин и завтрак, в начале обеда или после вторых мясных блюд.

Рыба морская сырая. Сырая палтусина

Продукты: 250—300 г филе палтуса, 1—2 пучка зеленого лука (от 1 или 2 луковиц), 1 морковь, 1—2 чайные ложки укропа сухого и цедры лимонной, сок 1 лимона, 1 чайная ложка эстрагона, 1 крутое яйцо, 1/2 чайной ложки белого перца (черного или красного), 1 щепотка лаврового порошка, соль по вкусу.

Кусок хорошо замороженного филе палтуса натереть на крупной терке, добавить в массу мелко нашинкованный зеленый лук, тертую на мелкой терке морковь, молотые пряности и полить соком лимона, выжав его на рыбно-овощную массу. Затем посолить и осторожно хорошо перемешать, не давая рыбе размякнуть. Яйцо нарубить и смешать с белым перцем (можно с черным или красным). Рыбную массу с яичной не смешивать — сервировать их на отдельных тарелочках. Сразу подать на стол как холодную закуску.

Палтусина сырая с соевым соусом

Продукты: 250—300 г филе палтуса, 1—1,5 ст. ложки соевого соуса, соль по вкусу.

Филе палтуса натереть на крупной терке, смешать с 1—1,5 ст. ложки соевого соуса или с другим острым рыбно-соевым соусом. Почти не солить, если соус достаточно соленый. Сразу же подать на стол либо как закуску, либо как второе блюдо с отварным картофелем.

Борщок освежающий

Продукты: 5—б шт. сухих грибов, 1 луковица, 1 свекла, 1 морковь, 1 картофелина, 1 чайная ложка букета гарни, 5—б зерен черного перца, 3—4 ст. ложки сметаны, 1/2 чайной ложки свежего или сухого укропа, 2—3 шт. лаврового листа, 1 чайная ложка соли, сок и цедра 1/2 лимона, 1 яблоко (антоновка), 1/8среднего кочана капусты.

Налить 3—4 тарелки воды в эмалированную посуду, положить в нее грибы и поставить на сильный огонь, довести до кипения, положить мелко-нарезанный лук, свеклу соломкой я морковь соломкой:

(морковь — спустя 10 мин после свеклы). Грибы вынуть, мелко нарезать и положить в борщок. Затем добавить разрезанную на 4 части картофелину, капусту, яблоко, нарезанное кубиками, и поварить 7—8 мин. Затем положить букет гарни, перец, лавровый лист и поварить еще 3—5 мин. Выключить огонь, добавить мелко-нарезанный чеснок, выжать лимон, положить цедру, подождать 3 мин, после чего разлить по тарелкам. В каждую тарелку положить по 1 ст. ложке сметаны.

Рыба морская, жаренная палочками в рисовой муке

Продукты: 400 г рыбы-филе (палтуса, камбалы, щуки или трески), 2—3 ст. ложки рисовой муки, 2—5 ст. ложек растительного масла, 2 чайные ложки сухого укропа, цедра и сок 1 лимона, 2 луковицы.

Рыбу нарезать палочками толщиной 1,5—2 см и длиной 4—5 см, хорошо запанировать их рисовой мукой. После панировки посолить и дать полежать 5—10 мин. Тем временем перекалить в кастрюле масло, посолить его слегка и затем обжарить в нем рыбные палочки до образования корочки золотистого цвета.

Готовые палочки вынимать из масла и складывать в один ряд на широкую сковороду. Когда сковорода будет заполнена, залить рыбу оставшимся в кастрюльке растительным маслом, засыпать мелко-нашинкованным луком и пряностями, прикрыть крышкой и поставить на маленький огонь томиться 10—12 мин. После этого осторожно перемешать лук и рыбу, чтобы лук оказался внизу, вновь прикрыть и дать остынуть. Через 10 мин на рыбу выжать сок лимона, дать ему впитаться. На гарнир подать жареный картофель. Через 1—2 ч, когда блюдо станет совсем холодным, оно будет еще вкуснее. Но его можно есть и горячим.

Тельное

Продукты: 0,5 кг рыбы или рыбного филе, 1—2 яйца, 10—12 зерен черного перца, по 1—2 чайной ложки сухого укропа и сухой петрушки, 1—2 ст. ложки рисовой муки, 1—2 луковицы, 4—5 картофелин, соль, хрен, 3—4 ст. ложки подсолнечного масла.

Мясо рыбы очистить от костей и кожи, нарезать узкими, тонкими дольками («лапшой»); мелко нарезать лук, смешать с рыбной «лапшой», добавить перец (молотый), укроп, петрушку, взбить яйца я тщательно перемешать до получения однородной массы. Из этой массы отделять чайной ложкой шарики (диаметром 2,5—3 см) и плотно обвалять их в рисовой муке, после чего дать полежать. Обжарить шарики в подсолнечном масле в кастрюльке. Картофель поджарить И подать к тельному вместе с соусом из хрена.

notes

Примечания

1

Специями кулинары называют набор наиболее ходовых пряностей (красный и черный перец, гвоздика, корица, лавровый лист) и приправ (соль, сахар, уксус и столовая горчица). Специи — понятие чисто бытовое. Оно объединяет совершенно разнородные продукты на том основании, что все они в той или иной мере наиболее часто служат для сдабривания пищи (Прим. авт.).

2

Надо сказать, что набор самых изысканных пряностей составлял особую мазь, известную под названием «благовонного священного мира», которым мазали при коронации лицо и руки королей, царей, императоров и других так называемых «помазанников божьих». В состав этой мази первоначально входило свыше 50, а с 1853 года — 30 пряностей, образующих столь прочный и стойкий аромат, что он сохранялся годами и даже десятилетиями. Находящийся в Москве в Оружейной палате Кремля пустой серебряный сосуд, в котором прежде хранилось, миро, до сих пор издает приятный аромат, хотя в последний раз этот сосуд наполнялся миром в 1894 году (*Прим. авт.*)

3

По сравнению с Западной Европой в России, лежащей на полпути из Азии в Европу, цены на ходовые пряности были сравнительно невысокими. В Москве в конце XVI — начале XVII века килограмм черного перца стоил примерно 25 рублей (в пересчете на современные деньги), а килограмм имбиря 40 рублей, в то время как килограмм кардамона стоил 185 рублей, а килограмм шафрана 600 рублей (*Прим. авт.*).

4

В то же время на Востоке, где домашняя кухня по сей день занимает доминирующее положение, пряности не вытеснены из всеобщего употребления. Дело в том, что большинство кушаний, содержащих пряности, требуют, чтобы их съедали немедленно, непосредственно после приготовления. Какое-либо хранение или вторичное подогревание таких блюд недопустимо, ибо весь «дух», аромат пряностей при этом утрачивается. Вот почему на Востоке даже «общественное питание» приспосабливается по своим формам к особенностям приготовления пищи с пряностями! Это, как правило, маленькие жаровни, расположенные на базарах или прямо на улицах, где пищу приготовляют в присутствии клиента и ровно в таком количестве, которое заказано в каждом конкретном случае (*Прим. авт.*).

5

Ботаники, встретив это растение в природе, не всегда умеют получить латекс-пряность. Вот почему мы подробно останавливаемся на методе сбора (Прим. авт.).

6

В середине XIX века асафетида широко применялась в Германии (в Гессене, Швабии, Вюртемберге) для приготовления национальных блюд — ливерных и кровяных колбас, а также жаркого из баранины по-гессенски.

7

Русское употребительное название.

8

Годовое производство лаврового листа в СССР составляет примерно 7000 тонн.

Гасконское масло (из 15 зубчиков чеснока, 4 ст. ложек свиного топленого сала или говяжьего жира). Опустить чеснок в кипящую соленую воду на 1 мин, откинуть на сито, растолочь со свиным салом, посолить. Подавать к бобовым, грибным, овощным (баклажаны) блюдам.

Песту (из 1/4 или 1/2 головки чеснока, 60 г сливочного масла (или оливкового), 6 веточек свежего базилика или 1-1/2 чайной ложки порошка базилика, 2 ст. ложек тертого твердого сыра). Чеснок растолочь в ступке, добавить базилик, перемешать, добавить сливочное масло и сыр и хорошо размешать до получения однородной массы. Подавать к макаронам и супам.

Лозижан (из 400 г чеснока, 100 г масла подсолнечного, 20 г красного молотого перца или 25 г черного). Чеснок растолочь. Масло перекалить, снять с огня, немного остудить, добавить толченый чеснок и, часто помешивая, охладить до комнатной температуры, затем добавить перец. Хранить в стеклянной плотно закрытой посуде. Добавить как приправу к мучным блюдам, супам.

Приготовление столового хрена. Корни тщательно промыть в холодной воде, хорошо очистить внешнюю грубую поверхность от поражений и потемнений (слегка соскоблить) и натереть деревянистый упругий корень на мелкой терке. К полученной массе прибавить немного соли, вдвое-втрое больше сахарного песку, 1—2 чайные, ложки лимонной цедры в порошке и в качестве «растворителя» в зависимости от назначения и вкуса — холодную кипяченую воду, подкисленную лимонным соком, или 2%-ный раствор ароматизированного уксуса, или свекольный сок с лимоном или лимонной кислотой, или сметану. Можно растворять хрен также растопленным сливочным маслом, рыбным и мясным бульоном. После этого надо дать хрену настояться хотя бы 30—40 минут как минимум, после чего он готов к употреблению. Растворять, настаивать и хранить хрен можно только в тщательно закрытой стеклянной посуде, иначе весь его «дух» или, как говорят, вся его «злость» испарится. Все растворители должны быть только в холодном виде. Заливать хрен горячей водой, как предлагается в некоторых поваренных книгах, нельзя. Растворитель по объему должен чуть превышать массу натертого хрена. Столовый хрен можно использовать не только как самостоятельную приправу, но и как основу для приготовления различных соусов. Корни хрена можно также сушить. Но делать это надо крайне тщательно и как можно быстрее, чтобы хрен не выдохся. Главное, перед этим нельзя мочить хрен, чтобы он не набрал лишней воды. Мелко-нарезанные высушенные корешки надо стереть в фарфоровой ступке в порошок и хранить его в сухой, герметически закрытой посуде, в сухом месте. Достаточно разбавить такой порошок в подкисленной лимоном воде, чтобы моментально получить столовый хрен (даже без дополнительного настаивания).

11

«Прованское масло». Подсолнечное масло налить в сухую, предварительно согретую кастрюлю, слоем не более 1,5—2 сантиметра, и перекалить на медленном огне, не доводя до кипения. Во время перекаливания, когда масло уже согреется, всыпать 1 чайную ложку аниса. После того как масло побелеет, слить его и остудить. Полученное масло не будет иметь запаха подсолнечного, оно приобретет аромат настоящего французского прованского масла. Его можно употреблять в салаты, рыбные соусы.

Рецепты приготовления горчицы:

1. **Горчица пряная** (из 100 г горчичного порошка, 4 ст. ложек уксуса, 2 ст. ложек сахарной пудры, 1,5 чайной ложки корицы, 1 чайной ложки гвоздики, 1/4 мускатного ореха, 1/2 чайной ложки соли). Порошок сарептской горчицы тщательно растереть до пылевидного состояния, залить кипятком, размешать в густую массу, залить 2 стаканами горячей воды и настоять в течение 20—24ч. Затем осторожно слить излишнюю воду, а в оставшуюся гущу добавить соль, сахар, растительное масло, слабый виноградный или ягодный уксус (2—3%), немного гвоздики, корицы и мускатного ореха. Все хорошенько размешать до нужной консистенции, дать постоять еще 3ч. и затем хранить в плотно закрытой посуде. Пряности в целом должны составлять 10—15% от веса употребленного горчичного порошка, уксус — 40%. Масло лучше всего оливковое.

2. **Горчица на яблочном пюре** (из 3 ст. ложек горчичного порошка, 4 ст. ложек яблочного пюре, 2,5 ст. ложек сахарного песку, 1 чанной ложки соли, 2—3%-ного уксуса, вскипяченного с гвоздикой, анисом, базиликом, бадьяном). Антоновские или дикие, кислые яблоки испечь, приготовить из них пюре (без кожи и пленок), смешать с порошком горчицы и сахаром, растереть, развести уксусом, посолить. Поставить на 3 дня для выдержки, после чего горчица готова к употреблению.

13

С большой натяжкой кмин можно заменять тмином.

14

Расчет дан на 100 граммов смеси.

15

Наросты, подобные чернильным орешкам на дубовых листьях.

16

Приготовление ванильного сиропа: 1/2 пакетика ванилина (стандартного) разводят в 10 граммах спирта или 25 граммах водки. Затем 200 граммов сахара разводят в 1/2 стакана воды и доводят до кипения, превращая в сироп. Когда сироп остынет, к нему добавляют спиртовой раствор ванилина. Этот сироп и употребляют по мере надобности.

С этой целью применяют следующие приемы: если мясо или рыба имеют посторонний запах, их хорошо промывают в холодной воде до того, как сдабривать пряностями, а заветренные части обязательно срезают. Кроме того, мясо можно предварительно положить в воду, сдобренную мятой, чесноком, луком, подержать в ней от 30 минут до 2 часов, а затем разделывать и готовить с другими пряностями. Запах рыбы «исправлять» труднее. Если она не испорчена, а лишь имеет посторонний запах (нефти, тины), то ее можно натереть хорошенько хреном или луком, а также черным перцем с укропом, дать полежать около 20 минут, а затем вновь обмыть и готовить, причем в процессе приготовления опять употребить пряности в зависимости от рецепта и вида блюда.

Для этого необходимо вначале нейтрализовать, отбить старый аромат, а затем придать новый запах с помощью других пряностей. Здесь требуется умелое обращение с пряностями, попеременное применение разнообразных смесей.

Это воздействие пряностей, к сожалению, мало знакомо даже весьма опытным кулинарам, А между тем пряности смягчают мясо, придают упругость слабым, дряблым, мало упитанным мышцам, делают их усвояемыми. Они препятствуют быстрому развариванию рыбы и одновременно содействуют сокращению сроков кипения и варки. Все это позволяет лучше сохранять витамины и другие полезные вещества в пище, приготовляемой о пряностями.

Хранить пряности, за исключением смесей, разумеется, лучше в недробленом и немолотом виде, так как они при этом меньше выдыхаются. Точно так же лучше всего приобретать классические пряности в целом виде.